

TRENTO MASO BIANCO

Produkt der klassischen Methode mit den Trauben Chardonnay und Pinot Nero. In der eigenen Maische min. 36 Monate in der Flasche gereift entwickelt er sein grossartiges Aroma und seinen unvergleichbaren Geschmack zu einer grossen Persoenlichkeit.

Bezeichnung

Spumante di Qualità Metodo Classico Brut

Weinreben

Chardonnay und Pinot nero

Technik und Produktion

Handgelesene Weintrauben in der ersten Haelfte des Septembers. Die Weiss-Weinherstellung und die Gaerung erfolg nach den bekannten Regeln. Der Basis Wein wird in Edelstahlfass konserviert bis zur Vorbereitung der cuvee. Erst dann werden die beiden Weine fuer die Schaumentwicklung zusammengeschuettet und abgefüellt. und fuer die Schaumentwicklung. Die Ruhezeit in der Flasche dauert min. 20 Monate.

Organische Eigenschaften

Strohglebe Farbe mit anhaltenden Perlenglanz, sein Aroma ist durch eine typische Note von geroestetem Brot und Hefe mit Honig und reifen Fruechten gepraegt. Sein Geschmack ist mild, komplett und wuerzig, eine grosse Persoenlichkeit.

Alkoholgehalt 12,00 %

Verkoestigung und Service

Er passt zu jedem Gericht bestens! Er wird in grossen Glaesern mit 12-13°C serviert.

