ROTALIANA
CANTINA IN MEZZOLOMBARDO

TRENTODOC

R EXTRA BRUT 1.5L

Ein junger TRENTODOC mit charakteristischen Fruchtnoten, R ist eine feine Bergperlage, stark und romantisch wie seine Heimat, das Trentino. Hergestellt aus Chardonnay-Trauben, verbindet er Einfachheit und Finesse mit Empfindungen von ausgeprägter Lebendigkeit und Eleganz. Hervorragend für die ganze Mahlzeit.

WEITERE INFORMATIONEN

Weinberge:
Guyot und Trentino Pergola, in Tälern und kühlen Hügeln mit hoher Rebenausrichtung
Böden:
Trockene, mittelschwere Böden, tendenziell kalkhaltig oder kalkhaltig
Weinlese:
Handlese, normalerweise Ende August oder Anfang September
Weinbereitung und Reifung
Weißweinbereitung mit sanfter Pressung der Trauben und Gärung des Mostes im Stahl. Im Frühjahr langsame Maischegärung und anschließende Lagerung auf der Hefe für mindestens 18 Monate. Anschließend Remuage und Degorgieren mit Zusatz von Liqueur d'expédition
Reifung in der Flasche:
Bis zu 3 Monate nach dem Degorgieren
Perspektive für den Konsum:
Jung zu trinken

- strohgelb
- Duftend, mineralisch, mit Noten von Blumen und Stroh
- Frisch, mineralisch und mandelartig

PAARUNGEN

Gebäck mit gegrilltem Gemüse und fettem Käse, Fisch- und Meeresfrüchtegerichte. Ausgezeichnet während der gesamten Mahlzeit

Jahrgang: s.n.
Kategorie: Schaumwein Extra brut klassische Methode
Trauben: Chardonnay
Alkoholgehalt: 12,50% vol.
Gesamtsäuregehalt: 7,12 g/l
Zuckergehalt: <6 g/l
Temperatur: 6-8°C
Entwicklungsstand: fertig

Enthält Sulfite