

DICIANNOVE MARZO

METODO CLASSICO MILLESIMATO

Ein aus Trebbiano di Lugana-Trauben erzeugter Wein. Die akkurate Weinbereitung, besonders die sorgfältige Auswahl der einzelnen Mostanteile, sowie die mindestens 60 Monate dauernde Flaschengärung verleihen diesem Wein eine außergewöhnliche Frische und Vielschichtigkeit.

In der Nase entfaltet er ausgeprägte balsamische und zitronige Duftnoten, am Gaumen präsentiert er sich kraftvoll und wohlschmeckend, mit einer herben Ader, die durch eine ausgesprochene Cremigkeit kontrastiert wird, und hinterlässt einen fetten öligen Eindruck auf der Zunge. Beinahe unendlich langer Nachhall.

URSPRUNGSBEZEICHNUNG

Lugana D.O.C. Metodo Classico

TRAUBENMISCHUNG

Turbiana

BETRIEBSTEMPERATUR

6-8° C

WEINBEREITUNG

Manuelle Weinlese, sanfte Pressung der ganzen Trauben, alkoholische Gärung mit ausgewählten Hefen bei kontrollierter Temperatur.

SCHAUMWEINBEREITUNG

Flaschengärung und anschließende Lagerung auf den Hefen. Degorgieren durch Eintauchen des Flaschenhalses in ein Eisbad und besonders sorgfältige Versanddosage.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Zartgelbe Farbe, feine und langanhaltende Perlage, balsamische Duftnoten mit Anklängen an Zitrusfrüchte. Am Gaumen wohlschmeckend, trocken und mineralisch, cremig und beinahe ölig fett.

Contiene solfiti - Contains Sulfites - Enthalt Sulfite

HERGESTELLT IN ITALIEN

