

Alde 3.0 Trento Doc Extra Brut 2014



BENUTZTE TRAUBENSORTEN: Chardonnay

URSPRUNG DER WEINBERG: Die Wahl der Produktionsweingüter im klassischen Bereich des TRENTO DOC beruht auf einer umfassenden Kenntnis des Gebiets und der Umweltmerkmale, um die idealen Trauben für die Herstellung dieses Schaumweins zu ermitteln.

ZUCHT: Einfache Pergola aus dem Trentino region.

JAHR DES PFLANZENS: Nur Chardonnay-Trauben aus über 10 Jahre alten Reben werden zu diesem Sekt verarbeitet.

ART DES LANDES: Ablagerungen, die aus dem Zerfall und der Veränderung vorherrschender vulkanischer Gesteine mit subklassischem Zusammensetzungscharakter stammen (Andesite und Riodacite, die durch Hybridmamas von Mantel und Krustenabbau erzeugt werden, die üblicherweise als quarzhaltige Porphyrien mit einer typischen rotvioletten Farbe bezeichnet werden.

ERTRAG PRO HEKTAR: etwa 6.500 Liter Schaumgrundwein.

ERNTE: Die Trauben werden von Hand geerntet, wenn sie das ideale Gleichgewicht der Reifung erreichen.

WEINBEREITUNG: sanftes Pressen der gesamten Trauben in einer pneumatischen Presse mit einer maximalen Mostausbeute von 55% vol / Gewicht.

REIFUNG: Die funkelnde Basis wird durch Fermentationshefen in Stahltanks aus Inox unter kontrollierter Kontrolle von etwa 12 ° C für mindestens sechs Monate unter wiederholtem Rühren raffiniert.

ALTERUNG: Nach der Überprüfung wird es für mindestens 24 Monate ruhen gelassen.

ALKOHOLSTÄRKE: 12,5 % zirka

ORGANOLEPTISCHE PRÜFUNG:

Spumante TRENTO DOC von großer Finesse und Extra Brut Charakter, um die organoleptischen Eigenschaften und den Zusammenhang mit dem einzigartigen Ursprung der Kulturlandschaft besser zu verstehen. Helle Farbe, hell strohgelb mit Noten von grünlicher Farbe, perfekte Perlage: reiche und zarte Nase mit einem Hauch von weißen Blüten und zarten kandierten Früchten, dann mineralische Noten und ein Hauch von Brotkruste. Mit einem frischen und lebhaften Geschmack, mit einer faszinierenden Säure-Note, begleitet von Salz- und Gemüsesensationen, ist der Nachgeschmack lang und angenehm.

SERVIERVORSCHLAG:

Prachtvoll als Aperitif, begleitet von einem ausschlaggebenden Charakter Meeresfrüchte und rohen Fisch, verfeinert zu delikaten Fischgerichten. Hervorragend auch für schnelle Snacks. Ideal bei 6-8 ° C servieren.