



ROTARI BRUT TALENTO TRENTO DOC

HERKUNFT DER REBSORTEN

Chardonnay (90%) und Pinot Nero (10%). Die Trauben stammen aus den eigenen Weinbergen auf den Hügeln im Etschtal, nördlich von Trento.

VINIFIKATIONSPROZESS

Traditionelle Weißweingärung bei kontrollierter Temperatur.

VERARBEITUNGSMETHODE

Gemäß der "Trento DOC". Vorschriften nur Metodo Classico. 24 Monate lange Flaschengärung auf den Hefen.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Farbe: strohgelb

Bukett: rein, intensiv, typisch, elegant

Geschmack: trocken, füllig, fruchtig, ausgeglichen, harmonisch, reif

Perlage: fein, anhaltend

Schaum: leicht

ALKOHOLGEHALT: 12,5°

SERVIEREMPFEHLUNGEN

Ausgezeichnet als Aperitif, kann durchaus das gesamte Menu begleiten.

AUFBEWAHRUNG

Liegend und im kühlem Keller lagern, vor längerem Lichteinfluss schützen. Empfehlungswert innerhalb 2-3 Jahren ab Degorgement-Datum auf dem Rücketikett zu genießen.

SERVIERTEMPERATUR

Wir empfehlen, mit 6°-8° zu servieren.

