

Metodo Classico 2021

CHARAKTER & STIL

Ein eleganter Rosé-Schaumwein aus 100 % Pinot Nero, hergestellt nach der traditionellen Flaschengärmethode. Nach mindestens 36 Monaten Reifezeit auf der Hefe überzeugt er mit seiner leuchtenden Roséfarbe, einer feinen, anhaltenden Perlage und einem präzisen, trockenen Charakter. Jede Flasche wird einzeln überwacht und erst dann degorgiert, wenn der Wein seine optimale Reife erreicht hat.

DER JAHRGANG 2021

Der Jahrgang 2022 brachte trotz einiger klimatischer Herausforderungen ausgezeichnetes Traubenmaterial hervor. Spätfroste im April und ausgeprägte Trockenperioden reduzierten die Erntemenge. Dank der geringen Niederschläge bis zur Lese blieben die Trauben jedoch in einem hervorragenden Gesundheitszustand.

VERKOSTUNGSNOTIZ

Am Gaumen präsentiert sich der Schaumwein vollmundig und ausgewogen, mit einer lebendigen, prägnanten Säure und einer feinen, eleganten Struktur. Eine angenehme salzige Note verleiht ihm zusätzliche Frische, Spannung und einen anhaltenden Nachhall.

TECHNISCHE ANGABEN

Rebsorte: 100 % Pinot Nero

Alkoholgehalt: 12 % vol.

Höhenlage: 503 m ü. M.

Produktionsmenge: 4.800 Flaschen

Weinlese: Handlese in kleinen Kisten mit sorgfältiger Selektion der Trauben

Herstellungsverfahren: Traditionelle Flaschengärung

Hefelager: Mindestens 36 Monate auf der Hefe vor dem Degorgieren

Dosage: Pas Dosé

