



# **SPUMANTE TRENTO DOC**

## **BRUT**

**METODO CLASSICO**  
**Marco Donati**

### **ANBAUGEBIET**

*Trauben aus dem sonnigen Hügellgebiet "Sardagna" in der Nähe von Trient*

### **REBSORTEN**

*100% Chardonnay*

### **WEINBEREITUNG**

*Die Trauben werden leicht gepresst. Gärung bei kontrollierter Temperatur. Nachgärung in der Flasche. Der Wein bleibt für 24 Monate auf der Hefe.*

### **ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN**

**Farbe:** strohgelb mit grünlichen Reflexen

**Geruch:** ein frisches und intensives Bouquet, mit einer breiten fruchtigen Note von reifen Golden Delicious-Äpfeln, weißen Blumen und einem zarten Duft von Hefe

**Geschmack:** trocken, angenehm frisch mit ausgewogener Struktur

**Gradation:** 12,5% Vol.

### **AUFSCENKTEMPERATUR**

*8-10° C.*

### **EMPFOHLENE GERICHTE**

*Als Aperitif, ausgezeichnet mit Vorspeisen, Fisch, Reis, Pasta und Geflügel. Vielseitig, elegant, für alle Gelegenheiten geeignet.*

### **LAGERUNG UND HALTBARKEIT**

*Kann innerhalb von drei Jahren nach der Degorgierung genüsslich getrunken werden*