



Frescobaldi Brut Metodo Classico

Merkmale des Gebiets

Herkunft

Die Weinberger gehören zum Trento Classico DOC

Alimetricie

Verschiedentlich

Exposition

Verschiedentlich

Typologie des Erdbodens

Verschiedentlich

Dichte der Anlage

3.500 Pflanzen pro Ha

Aufzucht

Trienter-Laube

Alter des Weinbergs

Verschieden

Weinsorte

Chardonnay

Alkoholischer Grad

12,50%

Technische Anmerkungen

Verfügbare Formate

0,75 l, 1,5 l

Organoleptische Noten

Frescobaldi Brut Metodo Classico präsentiert sich in einem glänzenden Strohgelb und beeindruckt durch seine zarte, anhaltende Perlage. Wohlriechende Nase mit Noten von weißfleischigen Früchten. Deutlicher Duft von Butter und Brotkruste. Zu den fein komponierten, komplexen Fruchtaromen gesellen sich Anklänge an Ananas und Zitrone. Am Gaumen weich und samtig von erfrischender Säure und angenehm festen Körper. Zitroniges Finish mit Länge.

Kombination

Ein herrlicher Aperitif, zu Fischvorspeisen, Wurst- und Schinkenplatten, Pasteten, Fisch mit pikanter Soße, Suppenfleisch, Käsevariationen.

