FRESCOBALDI
TOSCANA

Frescobaldi Brut Metodo Classico

Formati

0,75 l, 1,5 l

Frescobaldi Brut Metodo Classico

Trento DOC Metodo Classico

Seit 2006 ist Frescobaldi mit dem Brut Metodo Classico Trento DOC Mitglied im Verband "Istituto Talento Italiano": dieser Edelspumante ausschließlich aus Chardonnay hergestellt und erfährt eine Zweitgärung in der Flasche. Lagert mindestens 24 Monate auf der Hefe.

Merkmale des Gebiets

Herkunft: Die Weinberger gehören zum Trento Classico DOC
Alimetrie: 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

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.