



VSQ METODO CLASSICO BRUT

Rebsorte:

Höherer Anteil an Chardonnay mit einem geringen Prozentsatz an Ribolla Gialla veredelt.

Lesezeit:

Manuelle Traubenlese Anfang September.

Vinifikation und verfeinerung:

Der Grundwein reift einige Monate lang in Stahlwannen, um dann die zweite Gärung auf der Flasche für ungefähr 3 Jahre fortzusetzen, vor dem Degorgieren.

Farbe:

Helles Strohgelb paart sich mit goldenen Reflexen und dünnen Perlen.

Duft:

Zunächst besticht der Geruch nach Zitronenfrüchte, Bergamotte und Zedernschale, der langsam reiferen Früchten Platz macht, gelbe Pfirsiche, Ananas und Mango gemeinsam mit einer angenehmen blumigen Komponente, die ein Hauch von Lindenblüten ausstrahlen.

Sinnliche Noten:

Wenn die Trinktemperatur langsam steigt, ergibt sich eine faszinierende süße Note, die an Trockengebäck erinnert. Zart am Gaumen, aber immer lebhaft dank der vitalen Frische und angenehmen Würzigkeit.

Mit einem Meeresfrüchtersotto oder rohen Fischspeisen, insbesondere mit Sushi und Sashimi, perfekt zu kombinieren.

