

## Cuvée dei Frati

### Brut Metodo Classico

Die Ergebnisse dieses Cuvées sind wirklich erstaunlich. Unsere so säurehaltigen Trauben haben uns an die Herstellung einer klassischen Methode, die mit der der Herstellung der besten italienische Sekte in Einklang steht, erinnert. Wir haben dem Turbiana 10% Chardonnay hinzugefügt, um den jugendlichen Überschwang der einheimischen Rebe abzurunden. Nach einer Passage auf der Hefe in der Flasche für mindestens 24 Monate erhält der Schaumwein seine großartige Feinheit. Feine und durchgehende Perlage, goldgelbe Farbe mit grünen Reflexen, so erscheint er im Glas. In der Nase ist er duftend, mit Noten nach Keksen und Haselnuss, Heu und würzigem Tabak, seidiges und cremiges Kohlendioxid macht Platz für die Säure, die den Speichelfluss anregt. Ideal als Aperitifs, aber auch zum Essen ist es in der Lage, die Vielseitigkeit einer klassischen Methode zu beweisen. Ausgezeichnet zu Süßwasserfischen, während des gesamten Gelages, zu Geflügel, zu weißem und kaltem Fleisch und Sommersalaten. Passt hervorragend zum qualitativ hochwertigem Parmigiano-Käse.

### Expertise

**Rebsorten:** Turbiana und Chardonnay

**Boden:** kalk- und tonhaltig

**Erziehungsmethode:** Guyot (einfach und doppelt)

**Zeilen-/Stockabstand:** 2,30 x 0,70

**Hektarertrag:** 90 Doppelzenter

**Vinifikation:** Ganztraubenpressung mit Vergärung im Edelstahltank

**Malolaktische Gärung:** keine

**Ausbau und Reifung:** Mindestens 24 Monate auf der Feinhefe, gefolgt von 4 Monaten Reifung auf der Flasche nach dem Dégorgement

**Alkoholgehalt:** 13 %

**Gesamtsäure:** 6,70 g/L

**Flüchtige Säure:** 0,38 g/L

**pH-Wert:** 3,12

**Trockenextrakt:** 20,2 g/L

