



## *Cuvée dei Frati*

### *Dosaggio Zero*

*Unser duftender, fröhlicher und unbeschwerter Spumante Zero Dosage wird aus der einheimischen Rebsorte Turbiana hergestellt. Trauben, die so reich an fester Säure sind, brachten uns auf die Idee, einen Spumante Metodo Classico zu produzieren. Nach einer ungefähr 36-monatigen Ruhezeit auf der Hefe in der Flasche entfaltet der Spumante seine ganze Finesse. Im Glas zeigt er eine feine, kontinuierliche Perlage und eine goldgelbe Farbe mit goldenen Reflexen. In der Nase duftig, mit Noten von Keksen, Brot und frischen Früchten. Die seidige, cremige Kohlensäure macht einer Säure Platz, die den Speichelfluss anregt und die Keks- und Haselnussnoten zurückbringt. Auch zu einer Mahlzeit zeigt er das Potential eines Metodo Classico. Hervorragend zu Süßwasserfisch, zu kaltem weißem Fleisch und Sommersalaten. Die Serviertemperatur liegt bei 8° - 9° C.*

### **Expertise**

**Rebsorten:** 90% Turbiana und 10% Chardonnay

**Boden:** kalk- und tonhaltig

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

**Vinifikation:** Ganztraubenpressung  
mit Vergärung im Edelstahltank

**Malolaktische Gärung:** keine

**Ausbau und Reifung:** Mindestens 36 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:** 21 g/L

