



Cuvée dei Frati

Extra Brut Metodo Classico

Die Qualität dieser Cuvée ist bemerkenswert. Es ist uns gelungen, aus unseren Trauben mit ihrem hohen Gehalt an nichtflüchtigen Säuren eine Cuvée nach der klassischen Methode zu kreieren, die den besten Schaumweinen Italiens in nichts nachsteht. Die Beigabe von 10 % Chardonnay zur autochthonen Turbiana gibt dem Brut mehr Körper und mildert die frische Säure ab. Durch die ungefähr 24-monatige Reifezeit auf der Feinhefe erhält der Spumante seine Lebendigkeit und große Finesse. Er präsentiert sich im Glas leuchtendes gelb mit grünlichen Reflexen und feiner, langanhaltender Perlage. In der Nase liegen Fruchtnoten und Aromen, die an Zitrus, Blüten und Pfirsich erinnern. Die bewusst reduzierte Kohlensäure macht den Spumante seidig und cremig und lässt der Säure Raum. Der lange, trockene Nachhall verführt uns zum nächsten Glas. Die Cuvée dei Frati ist ein idealer Aperitif, zeigt aber auch zum Essen ihre unglaubliche Vielseitigkeit. Der Wein passt zu feinem Süßwasserfisch, Poularde, hellem, kaltem Fleisch, sommerlichen Salaten – kurzum, zu allen Gängen. Auch für hochwertigen Parmesan ist er der optimale Partner. 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 24 Monate auf der Feinhefe, gefolgt von 4 Monaten Reifung auf der Flasche nach dem Dégorgement

Alkoholgehalt: 12,5%

Gesamtsäure: 6,70 g/L

Flüchtige Säure: 0,38 g/L

pH-Wert: 3,12

Trockenextrakt: 20 g/L

