

ALTILIA TrentoDOC Brut Millesimato

Bezeichnung: Trento DOC

Anbaugebiet: Hügel um Trient auf einer Höhe zwischen 200 und 300 m.

Rebsorte: Chardonnay (sortenrein)

Weinbereitung und Reifung: Die Trauben werden gegen Anfang September von Hand gelesen; durch sanftes Pressen entsteht ein duftender Most, der statisch geklärt wird. Die Gärung erfolgt bei kontrollierter Temperatur in Edelstahl. Im darauffolgenden Frühjahr ist der Grundwein zur *Dosage* bereit. In den Flaschen wird die zweite Gärung durchgeführt, und der Wein bleibt mindestens 24 Monate lang in Kontakt mit der Hefe.

Alkoholgehalt: 12,5 Vol.-%

Erzeuger: LeVide s.r.l., Borgo Italia, 22- Predaia (TN):

Serviertemperatur: 6° - 8°C

Merkmale: Der Trento DOC bringt die Merkmale des Chardonnay am besten zum Ausdruck. Der Chardonnay ist die zur Erzeugung von Schaumweinen in der Region um Trient beliebteste Rebsorte. Dieser Wein zeichnet sich durch ein elegantes und volles Bouquet mit angenehmen Noten von knusprigem Brot und feinem Gebäck aus; dank des vollen Geschmacks hat dieser Wein eine ausreichende Struktur, um nicht nur zur Vorspeise oder zum Anstoßen serviert zu werden, er kann durchaus eine gesamte Mahlzeit begleiten.

