140+1®

Klassische Schaumweinmethode Pas Dosè

Produktionsgebiet:
Italien.

Wird bearbeitet:
Wenn es italienische Schaumweine gibt, deren Name einem das Wasser im Mund zusammenlaufen lässt, dann ist dieser einer davon. Er wird zu 100 % aus Pinot Noir-Trauben hergestellt. Jede einzelne Traube wird sorgfältig ausgewählt und anschließend im „Trauben-Spa“ behandelt – einem speziellen System zum Waschen und Hydromassieren der Trauben. Dabei kommen drei Einweichtanks und eine komplette Trocknungsanlage zum Einsatz. Die Grundweine werden aus dem ersten Pressmost gewonnen. Die alkoholische Gärung findet in kleinen Eichenfässern statt, die aus ausgewählten Hölzern gefertigt und mindestens drei Jahre lang gelagert wurden. Dort reift der Wein weitere sechs Monate auf der Hefe und durchläuft die malolaktische Gärung. Insgesamt reift der Wein über 140 Monate auf der Hefe, daher der Name 140+1 (die +1 steht für den Tag, der der Verkostung der finalen Cuvée gewidmet ist).

Farbe:
Strohgelb mit goldenen Reflexen.

Gaumen:
Komplex, cremig, intensiv und elegant mit angenehmer Säure, gefolgt von einer anhaltenden Würze.

Flasche:
Klassische Spumante-Methode.
Limitierte Auflage, beschränkte Auflage.
Glas vom Typ Uvag.

Schließung:
Durchmesser 30,5x48.

Verfügbare Größen:
Flasche 0,75 L.

Abv:
Je nach Jahrgang zwischen 11,50 und 12,50 %.



MONTALBERA®

Nase:
Feines, anhaltendes und ausgewogenes Bouquet mit Anklängen von gerösteten Haselnüssen und Brotkruste.

Visuelle Präsentation:
Feine und anhaltende Perlage, perfekt in die Weinstruktur integriert.