



ENDRIZZI
CULTURA DEL VINO DAL 1885

ENDRIZZI BRUT
TRENTODOC – METODO CLASSICO
FRISCHE ERLEBEN

**DURCHSCHNITTS-
ANALYSEWERTE***

Alkohol
12,5%

Restzucker
6,5 g/l

Säure
7 g/l

Extrakt
20 g/l

Genusstemperatur
4°

Alterung

Der Wein kommt genau zum Zeitpunkt seiner perfekten Evolution und Reife auf den Markt. Er sollte dann nicht länger als 2 Jahre gelagert werden.



Rebsorte Chardonnay, Pinot Nero.

Lage Mehrere kleine Rebflächen, die terrassenförmig in höheren Hügeln und Berglagen angelegt werden.

Ertrag pro Hektar 80 hl

Lese Die Trauben werden im Juli ausgedünnt, damit bis zur eigentlichen Lese, die ganze Kraft in die verbleibenden Beeren fließt. Die Ernte erfolgt per Hand in Kisten, um die Vollkommenheit des Leseguts bis zu seiner Pressung zu sichern.

Ausbauart Die ganzen, unversehrten Trauben werden in sauerstoffarmer Atmosphäre – zur Vermeidung von Oxidation – sanft gepresst. Die erste Gärung im Edelstahl ist temperaturkontrolliert. Die zweite Gärung erfolgt klassisch in der Flasche, wie für den Trento DOC vorgesehen. Die Reifung auf den Hefen dauert mindestens 24 Monate, denn so erhalten wir am besten die Fragrance des Originalweins. Die „Dosage“ ist minimal, um die natürlichen Eigenschaften nicht zu beeinträchtigen, die sich aus den im Trentino äußerst günstigen Umweltbedingungen, der Perlage-Bildung bei der Fermentation in der Flasche und einer besonders sorgsam, handwerklichen Verarbeitung ergeben.

Eigenschaften Dezente, strohgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen; lebhaft, feine, elegante und anhaltende Perlage. Der Duft ist intensiv, rebsortentypisch mit leichter Fruchtnote, die an frische Äpfel erinnert und dem Wein eine besondere Finesse verleiht, genau wie sein würziger und gleichzeitig lebendiger und eleganter Geschmack.

Speiseempfehlungen Wie jeder Trentodoc von Klasse eignet sich dieser Wein hervorragend als Aperitif und kann während eines gesamten Menüs genossen werden.



*Die Informationen können von Jahr zu Jahr variieren