



ENDRIZZI
CULTURA DEL VINO DAL 1885

PIANCASTELLO ROSÉ
BRUT RISERVA – TRENTO DOC – METODO CLASSICO
SINNESLUST LIEBEN

**DURCHSCHNITTS-
ANALYSEWERTE***

Alkohol
12,5%

Restzucker
9 g/l

Säure
5,5 g/l

Extrakt
19 g/l

Genusstemperatur
6°

Alterung
10 Jahre und mehr



Rebsorte Pinot Nero, Chardonnay.

Lage Der Weinberg ist eine Terrasse, die sich Richtung Castello Monreale - Königsberg neigt und mit alten Reben aus selektionierten „metodo classico“ Klonen, die in Guyotanbauweise bestockt ist.

Ertrag pro Hektar 50 hl

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

Ausbauart Die erste Gärung erfolgt teilweise im Barrique und im Edelstahl. Die zweite Gärung vollzieht sich klassisch in der Flasche, wie für den Trento DOC vorgesehen. Mindestens 48 Monate reift der Wein dann auf den Hefen, um eine Eleganz zu erreichen, die nur durch diese noble Methode möglich ist. Die „Dosage“ ist minimal, um die natürlichen Eigenschaften nicht zu beeinträchtigen, die sich aus den im Trentino äußerst günstigen Umweltbedingungen, der langen Reifezeit und einer besonders sorgsam, handwerklichen Verarbeitung ergeben.

Eigenschaften Zart rosafarbener Ton; lebhafte, sehr feine und beständige Perlage. Der Duft ist intensiv, besonders finessenreich mit fruchtigen Anklängen, Brotkruste und besonders komplex. Am Gaumen sprüht er vor Lebendigkeit und ist ausgesprochen individuell.

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