



# ENDRIZZI

CULTURA DEL VINO DAL 1885

## PIANCASTELLO RISERVA BRUT RISERVA – TRENTO DOC – METODO CLASSICO GENUSSVOLL ABHEBEN

### DURCHSCHNITTS- ANALYSEWERTE\*

Alkohol  
13,0%

Restzucker  
6 g/l

Säure  
7 g/l

Extrakt  
19,5 g/l

Genusstemperatur  
6°

Alterung  
10 Jahre und mehr



**Rebsorte** Chardonnay, Pinot Nero.

**Lage** Der Weinberg ist eine Terrasse, die sich Richtung Schlosses von 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 36 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** Kräftige, strohgelbe Farbe; lebhaft, sehr feine und beständige Perlage. Der Duft ist intensiv, besonders finessenreich mit Eindrücken von Brotkruste und leichten Noten von Vanille und Honig. Im Geschmack trocken, sauber, elegant, besonders seidig und lang anhaltend.

**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