

- **CRISTINA COLLI DEL TRASIMENO D.O.C.**
- **KLASSISCHE METHODE**

Rebsorte: Auswahl an Chardonnay-Trauben (100% Blanc de Blanc)

Lese: Etwas vorverlegt, um größere Frische und geringeren Alkoholgehalt zu erzielen. Die Trauben werden streng von Hand ausgewählt und nur wenige Stunden nach der Ernte gekeltert, um die Unversehrtheit und Gesundheit des Ausgangsmaterials zu erhalten.

Zuchtsystem und Stockdichte: Double Guyot, 5200 Pflanzen pro Hektar.

Grundweinherstellung: Gärung in 50HI-Stahltanks durch Verwendung einheimischer Hefen.

Millesimato: Ja.

Klassische Methode: Zweite Gärung in der Flasche, mit Zusatz von Likör de Tirage. Zwischenstation von mindestens 36 Monate auf Hefe. Remuage und Dégorgement.

Enthefung (Dégorgement): a la glace. Zugabe des Dosiersirups (Liqueur d'Expedition) etwa zwei Monate vor der Veröffentlichung.

Brut: 6 g / Liter

Organoleptischer Test: Brillante Strohfarbe, feine und persistente Perlage. Die Nase drückt zarte Empfindungen von Hefe und Brotkruste, tropischen Früchten mit gelbem Fruchtfleisch und eine leichte blumige Note aus. Am Gaumen präsentiert er eine angenehme Frische in perfekter Synergie mit der eleganten Mineralität. Umhüllender und samtiger Schaum. Angenehm ausgewogen mit einem energischen und leicht würzigen Abgang.

Bevorzugte Kombinationen: Ideal für Aperitifs und Vorspeisen. Hervorragend zu Gerichten mit Fisch und Schalentieren. Außergewöhnlich, wenn mit typischen Risotto der italienischen Tradition serviert.

Serviertemperatur: 6°C.

Alkoholgehalt: 12,5% Vol.

Anmerkungen: Es ist ein Sekt der Klasse, um alle wichtigen Anlässe wie Empfänge, Dinnerpartys und Bankette zu feiern. Ideal zum Auskosten in Momenten der Entspannung.

