



## Spumante Trento DOC Riserva 2018

Madonna delle Vittorie

<b>Typ</b>	Schaumwein
<b>Herkunft</b>	Italien, Trentino
<b>Produzent</b>	Madonna delle Vittorie Trentino
<b>Klassifizierung</b>	DOC
<b>Ausbau</b>	Nach der Lese im September werden die Trauben als ganze Trauben gepresst, wobei nur 50–55 % des Mostes verwendet wird. Die Gärung erfolgt teils im Edelstahltank (Pinot Nero und 1/3 Chardonnay) und teils in 20 hl-Holzfässern. Nach der Assemblage folgt das Flaschengärungsverfahren (Metodo Classico) mit einem Hefelager von 60 Monaten. Das Degorgieren erfolgt ohne Dosage – der Wein wird mit demselben Grundwein aufgefüllt. Restzucker: 1 g/l.
<b>Inhalt</b>	75 cl
<b>Jahrgang</b>	2018
<b>Genussphase</b>	bis 12 Jahre
<b>Ausschanktemperatur</b>	8 °C
<b>Alkoholgehalt</b>	12.5 %
<b>Traubensorten</b>	Pinot Nero / Pinot Noir / Blauburgunder 30 %, Chardonnay 70 %
<b>Artikel-Nr</b>	11606218

### Bemerkungen

Aus Chardonnay (70 %) und Pinot Nero (30 %) aus Arco (Lagen Cretaccio und Gazzi), nach dem Guyot-System kultiviert. Der Wein zeigt ein ausgewogenes Verhältnis von Frische, lebendiger Säure und ersten reifen Noten. Zwischen 2027 und 2030 erreicht er seine volle Ausdruckskraft mit eleganten Aromen von Trockenfrüchten, Honig und feiner Patisserie.

## Passt zu

---

Perfekt zu Austern, rohem Fisch, edlen Krustentieren, milden Blauschimmelkäsen und gehaltvollen Fischgerichten.

## Degustationsnotizen

---

Leuchtendes, brillantes Goldgelb mit feinem, lang anhaltendem Perlage. Duft von Brioche, gerösteter Mandel, Brotkruste, weissen Blüten und Zitrusnoten. Am Gaumen weich, cremig und ausgewogen, mit feiner Säure und langem, komplexem Abgang.