

## Brut Rose Metodo Classico

### Wissenswertes

Bereits 1978 gab es den ersten Versuch, nach der Metodo Classico einen Schaumwein mit raffinierter Perlage zu vinifizieren. Die erste Cuvée dann aus den Jahren 83-84. Sie wurde damals noch in Edelstahl vinifiziert. Heute finden Gärung und Reifung zunächst vollständig in Holz, dann in der Flasche statt. <br> Degorgierdatum Frühjahr 2020.

### Anbaugebiet

In den Zonen Pianezzi auf 500 m mit Südwest-Ausrichtung und Palai auf 700m mit Süd-Ausrichtung. Der regionale Wind Ora del Garda sorgt für ideale Durchlüftung. <br> Erziehungssystem: kleine offene trentinische Pergel mit 6500 Reben pro ha.

### Traubensorte

Pinot Nero 50% und Chardonnay 50%.

### Boden

Faedo liegt zwischen einer Porphyrlatte (Vulkangestein) aus der Permzeit und Sandstein-Ablagerungen der Werfen-Formation. In einer Tiefe von 30 cm – 1 m finden sich unterschiedliche lehm- und kalkhaltige Erdschichten, die auf einem Mergelkonglomerat liegen.

### Herstellverfahren

Barriquevergärung und Ausbau im Barrique der Sektgrundweine. Der Pinot Nero wird in Fässer gelegt, in denen vorher das Destillat Divino reifte. Die Weine bleiben 6 Monate auf der eigenen Hefe, die jede Woche aufgerührt wird, indem man die Fässer um 180° dreht. Nach der Abfüllung erfährt der Schaumwein die 2. Gärung in der Flasche auf der eigenen Hefe. Die Degorgierung erfolgt nach mindestens 18 bis 24 Monaten.

### Farbe

Strahlendes Altrosa mit kupfernen Reflexen, perlt sehr fein und anhaltend.

### Bukett

Erinnert an rote Früchte wie Sauerkirschen und Himbeeren, die auf den Pinot Nero verweisen. Dazu Chardonnay-Nuancen von Mousse, Mandeln, Haselnüsse und Heu. Das alles verbunden mit Düften aus einem Wiener Café: Vanille, gerösteter Kaffee und Kakao.

### Geschmack

Ansprechend, cremig, kräftig. Die Harmonie wird durch eine entsprechende Dosage erreicht (Brut).

### Serviertemperatur

Servieren Sie den Schaumwein bei 8-9°C.

### Lagerung

Der Brut Rose Metodo Classico kann ohne Probleme 5-6 Jahre gelagert werden.

### Serviovorschlag

Der Brut Rose Metodo Classico ist ein idealer Aperitif. Ein trockener Schaumwein auch für gesellige Runden.



### Sonstige Daten:

Flaschen: 13.800

Verschluss: Diamkorken

EAN: 8053676061204

*Pojere & Sandri*

Gründung: 1975  
 Flaschen: 250.000  
 Standort: Faedo (TN)

Besitzer: Mario Pojer und Fiorentino Sandri  
 Önologe: Mario Pojer  
 Weinberge: 33 ha