



SPUMANTE BRUT

ATHESINUM METODO CLASSICO

ITALIANO | ATHESINUM SPUMANTE BRUT, METODO CLASSICO

Provenienza: Colline dei comuni di Brentino Belluno, Dolcè.

Colore: Colore dorato, con sfumature verdoline appena accennate.

Profumo: Molto fine, complesso, con sentori di miele, mela matura e nocciola.

Gusto: Secco, pieno, elegante, lievemente aromatico.

Vinificazione: raccolta manuale delle uve a fine agosto, prima decade di settembre, pressatura soffice di uve intere, decantazione statica del mosto, fermentazione a temperatura controllata di 17° in serbatoi d'acciaio inox, presa di spuma secondo il "metodo classico champenoise" a 12°C e maturazione per 24 mesi sui propri lieviti in bottiglia.

Abbinamenti: Ottimo come vino a tutto pasto, insuperabile come aperitivo.

ENGLISH | ATHESINUM SPUMANTE BRUT, CLASSIC METHOD

Origin: Hill country of Municipalities of Brentino Belluno, Dolcè.

Color: Golden color, with faint light green reflections.

Aroma: Very fine, complex, with hints of honey, ripe apple and hazelnut.

Flavor: Dry, full-bodied, elegant, slightly aromatic.

Wine making: manual harvesting of the grapes, first ten days of September, soft pressing of whole grapes, static decantation of must, fermentation at controlled temperature of 17° in stainless steel tanks, skimming of the foam according to the "classic champagne method" at 12°C and ageing for 24 on its own lees in the bottle.

Combinations: Excellent with an entire meal, optimum as an aperitif.

DEUTSCH | BRUT SCHAUMWEIN ATHESINUM, NACH DEM KLASSISCHEN HERSTELLUNGSVERFAHREN

Herkunft: Hügellandschaft um Brentino Belluno und Dolcè.

Farbe: Gùldenfarbig, mit zarten, grùnlìchen Farbschimmer,

Bukett: Sehr fein, komplex, mit Aromen von Honig, reifem Apfel und Nuss.

Geschmack: Trocken, voll, elegant, leicht aromatisch.

Weinbereitung: Handlesung der Trauben Ende August oder erste Septemберdekade, schonende Ganztraubenpressung, statische Dekantierung des Mostes, Fermentation bei kontrollierten 17°C in Inoxfàssern, Schaumgewinnung nach dem klassischen Verfahren der „méthode champenoise“ bei 12°C und 24ig monatige Flaschengàrung auf der eigenen Hefe.

Serviervorschlag: Hervorragend zu allen Hauptgerichten, unùbertrefflich als Aperitif.



Servire a 7 - 8° C
Serve at 7 - 8° C
Serviertemp. 7 - 8° C



0,75 l e



12% vol



Chardonnay
80%
Pinot Nero
20%