



## OPERE METODO CLASSICO DOSAGGIO ZERO

Art.-Nr. OT 37-00-N



<b>WEINGUT:</b>	Opere Trevigiane
<b>REGION/LAND:</b>	Venetien/Italien
<b>REBSORTE(N):</b>	70% Chardonnay, 30% Pinot Nero
<b>FÜLLMENGE:</b>	750 ml
<b>ALKOHOL:</b>	12,0 Vol.-%
<b>RESTZUCKER:</b>	3,2 g/l
<b>SÄURE:</b>	6 g/l
<b>AUSBAU:</b>	Edelstahl   Traditionelle Flaschengärung

### BESCHREIBUNG:

»Dosaggio Zero« bezeichnet einen Schaumwein, bei dem keine Liqueur d'expédition hinzugefügt wurde. Der Opere Dosaggio Zero zeigt sich in hellem Strohgelb mit einer zarten, anhaltenden Perlage. Das Aroma ist duftend mit Anklängen von Brioche, sowie gebackenem Apfel und Quitte. Der Geschmack ist frisch und wird von einer angenehmen Perlage begleitet. Der Abgang ist geschmackvoll und trocken, mit einem dezenten Mandelgeschmack. Der Schaumwein reift mindestens 36 Monate lang in Kontakt mit den Hefen. Nach dieser Zeit wird er degorgiert, und erst nach weiteren zwei Monaten Ruhezeit ist der Schaumwein bereit für den Verkauf. Der Opere Dosaggio Zero passt hervorragend zu Meeresfrüchten oder Fischgerichten.