



OPERE MILLESIMATO METODO CLASSICO BRUT

Art.-Nr. OT 32-16



WEINGUT:	Opere Trevigiane
REGION/LAND:	Venetien/Italien
REBSORTE(N):	70% Chardonnay, 30% Pinot Nero
FÜLLMENGE:	750 ml
ALKOHOL:	12,0 Vol.-%
RESTZUCKER:	10 g/l
SÄURE:	6,4 g/l
AUSBAU:	Edelstahl Traditionelle Flaschengärung

BESCHREIBUNG:

Der Opere Millesimato zeigt sich mit klaren goldgelben Reflexen und einer feinen, anhaltenden sowie lebendigen Perlage. Das duftende Aroma erinnert an frisch gebackene Brotkruste mit Nuancen von Walnuss und Alpenbutter. Am Gaumen präsentiert er sich angenehm frisch mit geschmackvoller Sanftheit im Hintergrund. Die zarte Perlage unterstützt und begleitet einen reifen exotischen Fruchtgeschmack. Er reift mindestens 60 Monate auf der Feinhefe, danach erfolgt das Degorgieren und erst nach weiteren zwei Monaten Ruhezeit ist der Schaumwein bereit für den Verkauf. Er eignet sich ideal zu gebratenen Meeresfrüchten oder leichten Vorspeisen.