

# Subsidium - Riserva Nature

AGRICOLA CHERUBINI - LOMBARDEI, ITALIEN



Die Cuvée Subsidium besteht zu 40% aus Chardonnay und 60% Pinot Nero (Pinot Noir). Die Lese findet zwischen Ende August und Anfang September statt. Danach werden die Pinot Nero Beeren sehr vorsichtig und sanft gepresst, damit keine roten Farbstoffe in den Most gelangen, während der Chardonnay ganz klassisch gekeltert wird. Beide Rebsorten werden separat in Zementtanks spontan vergoren und nach einiger Zeit der Ruhe im Frühjahr verschnitten. Die zweite Gärung findet bei der Methodo Classico in der Flasche statt. Hier werden noch 18% Reservewein hinzugefügt, der bis dato im Barrique lagerte. Dort ruht der Wein 60 Monate, bevor alle Flaschen von Hand degorgiert werden. Goldfarben, mit reichlich Tiefe und leicht oxidativen Noten in der Nase. Die typisch feine Mineralität der Cherubini Weine begleitet die Struktur und Kraft wahrhaft ausgezeichnet. Que bello! 1352 Flaschen, Degorgiert: 05/21

<b>Rebsorte</b> Chardonnay, Pinot Noir	<b>Region</b> Lombardei	<b>Restzucker</b> 0 g/l	<b>Empfohlene Trinktemperatur</b> 8-12°	<b>Internationale Bewertungen</b>
<b>Klima</b> mediterran	<b>Appellation</b> Vino Spumante Metodo Classico	<b>Säure</b> 8 g/l	<b>Dekantieren / Karaffieren</b> Nein	<b>Lagerfähigkeit</b> 0 bis 5 Jahre
<b>Boden</b> Kalk, Lehm	<b>Anbau</b> naturnah und nachhaltig	<b>Alkoholgehalt</b> 12%	<b>Empfohlenes Glas</b> Schaumweinglas, Universalglas	<b>Abgefüllt durch</b> Azienda Agricola Cherubini, IT-25127 Brescia (BS)
<b>Höhe über N.N.</b> 310 Meter	<b>Ausbau</b> 60 Monate auf der Flasche	<b>Zusatzstoffe</b> Enthält Sulfite	<b>Verschluss</b> Naturkork	<b>Importiert durch</b> Wein am Limit, 20251 Hamburg



Zwischen der DOCG Franciacorta und der DOC Lugana liegt die Agricola Cherubini. Am Rande des weltbekannten italienischen Schaumweingebiets, ist Mattia Corbellini, Winzer der Azienda Agricola Cherubini, zu Hause. In seinem noch recht jungen Garagenweingut produziert er Schaumweine nach der Methodo classico (Flaschengärung). Die Passion Schaumwein zu produzieren, welcher aufgrund der geografischen Lage nicht als Franciacorta bezeichnet werden darf, wuchs über die vergangenen Jahre. Sowohl im Weinberg als auch im Keller überlässt Mattia die meiste Arbeit der Natur und greift so wenig wie möglich in die Prozesse ein. Das Ergebnis sind Weine voller Finesse, Charakter und Tiefe.

Auf [www.weinamlimit.de](http://www.weinamlimit.de) weiterlesen.