

Levis - Rosé Nature

AGRICOLA CHERUBINI - LOMBARDEI, ITALIEN

CHERUBINI



Nachdem die Trauben komplett entrappt und die Beeren eingemaischt wurden, folgt eine kurze Maischestandzeit von etwa 6 Stunden, um ein wenig Farbe aus den Beerenschalen zu extrahieren. Für die zwanzigtägige Spontangärung wurde der Most in Zementtanks gelegt. Die zweite Gärung in der Flasche führt bei der Methodo classico zu den feinen Perlen des Schaumweins. Nach 48 Monaten Ruhephase in der Flasche, wird degorgiert und mit dem gleichen Wein aufgefüllt. Im Glas ein rostiges Rosa, in der Nase reife Grapefruit, Rose, Himbeere. Am Gaumen wahnsinnig frisch und mineralisch. Die Frucht der Nase tritt in den Hintergrund und macht der salzigen Mineralität Platz. Benissimo! 1338 Flaschen, Degorgiert: 05/2022

Rebsorte Pinot Noir	Region Lombardei	Restzucker <1 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 8-12°	Internationale Bewertungen
Klima mediterran	Appellation Vino Spumante Metodo Classico	Säure 8 g/l	Dekantieren / Karaffieren Nein	Lagerfähigkeit 0 bis 5 Jahre
Boden Kalk	Anbau naturnah und nachhaltig	Alkoholgehalt 12%	Empfohlenes Glas Schaumweinglas, Universalglas	Abgefüllt durch Azienda Agricola Cherubini, IT-25127 Brescia (BS)
Höhe über N.N. 310 Meter	Ausbau 48 Monate auf der Flasche	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Verschluss Naturkork	Importiert durch 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 weiterlesen.