

TOMBOLA DI PIN

TALENTO Millesimato Riserva Brut Nature Metodo Classico

Cru

Trauben: Chardonnay und Pinot Noir

Der Wein stammt vom Weinberg "Tombola di Pin" des auf den Hügeln um Refrontolo, ein UNESCO-Weltkulturerbe, gelegenen Weinguts "Colvendrame". Der tuffhaltige Boden, die großen Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht und die 120 Monate währende Lagerung des Weins in Flaschen im Kontakt mit seiner Eigenhefe verleihen diesem nur in beschränkter Menge erzeugten Talento großartige Struktur und Eleganz.

TECHNISCHE DETAILS

PRODUKTBEZEICHNUNG: Tombola di Pin-Talento Millesimato Riserva Metodo Classico.

TIPOLOGIE: Brut Nature.

TRAUBENSORTEN: 50% Chardonnay und 50% Pinot Noir.

ANBAUGEBIET: der Besitz Colvendrame, in den Hügeln von Refrontolo zwischen Conegliano und Valdobbiadene gelegen, ein UNESCO-Weltkulturerbe. Inmitten dieser lieblichen Hügel gibt es einen kleinen Berg, der auf den alten Landkarten mit einem Triangulationspunkt als "Tombola di Pin" gekennzeichnet ist. Um diese "Tombola" erstrecken sich die Weinberge, wo auf mergeligem Boden und bei äußerst günstigem Klima die Trauben reifen, die die Basis für eine beschränkte Produktion nach der klassischen Methode bilden.

HÖHENLAGE: 200-350 m.

BODENBESCHAFFENHEIT: Lehmboden mit ausreichendem Kalkgehalt. Vorhandensein von Tuffstein, der dem Wein seine Eigenheit verleiht.

KLIMA: mild, mit starken Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht, ideale Voraussetzung zur Konservierung der Duftnuancen und des Säuregehalts der Trauben.

DICHTE UND ART DER REBSTÖCKE: 3.500-5.550 Rebstöcke/ha, kultiviert nach der "Cordone speronato Methode".

ALTER DER REBSTÖCKE: 1984.

WEINBERGBEARBEITUNG: um einen optimalen Reifegrad der Trauben zu erzielen, bedient man sich nicht nur der üblichen Anbaumethoden, sondern die jungen Triebe werden auch sorgfältig gestutzt und gelichtet. Außerdem wird die Produktionsmenge sehr gering gehalten, um duftende, aromatische Trauben zu erzielen.

LESE: Anfang September, wenn die Trauben einen guten Säuregrad erreicht haben. Die Lese erfolgt von Hand in Kisten, die dann zur Kellerei transportiert werden.

WEINBEREITUNG: weiches Auspressen, kaltes Dekantieren des Mostes und Gärung bei kontrollierter Temperatur. Ein Teil des Weines gärt und verfeinert sich im Verlauf von 8 Monaten in Barrique-Fässern aus französischer Eiche.

SCHAUMENTWICKLUNG: das Verschneiden der beiden Weine findet zum Frühjahrsanfang statt, die Flaschenabfüllung und die Flaschen-Nachgärung bei 12°C.

VERFEINERUNG: 120 Monate bei einer konstanten Temperatur bei 12°C.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN: feine und anhaltende Perlage; strohgelbe Färbung; wohlduftend, feiner Duft nach frischer Brotkruste; vollmundiger, erstklassiger und harmonischer Geschmack mit angenehmer Haselnussnote.

SERVIERTEMPERATUR: 5-6°C.

EMPFEHLUNG: ein optimaler Begleiter besonders zu Austern, Meeresfrüchten, Prawns roh und aufgrund seiner kompletten Struktur zu jeglichem anderen Gericht.

LAGERUNG: kühl, dunkel und waagrecht lagern. Die Struktur des Weins ermöglicht die Verfeinerung während der Flaschenreifung, die auch bis zu 15 Jahren andauern kann. Optimale Qualität wird 10 Jahren nach der Weinlese erzielt.

ALKOHOLGEHALT: 12-12,5 % vol. (abhängig vom Jahrgang).

RESTZUCKER: 60 g/l.

NENNVOLUMEN 1 FLASCHE: 750 ml.

FLASCHENGRÖSSE mm (Durchmesser x Höhe): 95x315.

GEWICHT VON FLASCHE UND KARTON Kg (Vollgut): 1,65 kg/Fl, 10,5 Kg/Ka.

FLASCHEN PRO KARTON: 6.

KARTONS UND FLASCHEN PRO PALETTE: 17x6 Kartons, d.h., 102 Kartons pro Palette, d.h. 612 Flaschen.

GRÖSSE DES KARTONS mm (L x B x H): 470x330x115.

