

VALENTIN WINE

Trento DOC, Blanc de Blancs

Cuvée Cento Extra Brut Riserva 2015

San Leonardo

CHF 65.00

75cl
12.5%
Chardonnay
AN 70857515

Vinifikation
Die Weinberge stehen auf 400 bis 600 Metern Höhe, gelegen zwischen den Hügeln von Pressano und dem Cembratal. Die Trauben werden bei voller Reife zwischen Ende August und den ersten Septembertagen von Hand gelesen. Die Gärung in temperaturkontrollierten Edelstahltanks, gefolgt von einem achtmonatigen Ausbau im Edelstahltank auf der Feinhefe mit regelmässiger Bâtonnage. Die zweite Gärung findet in der Flasche statt, wobei die Tirage im Mai des auf die Ernte folgenden Jahres erfolgt. Hefelagerung vor der Degorgierung: 100 Monate

Degustationsnotiz Nase
Ungemein komplex, würzig-blumig in der Nase, tertiäre Noten nach Schwarzbrot, Morcheln und etwas Tabak.

Degustationsnotiz Gaumen
Am Gaumen mit einer feinperligen, sehr harmonischen Mousse, ausgewogen und lebendig mit einer tollen Eleganz und Säurenerv, mineralischer, langer Abgang.

Passt zu
Die exkuisite Cuvée Cento kann gut solo aus einem grossen Burgunder-Glas genossen werden.

Trinkreife
Jahrgang + 20 Jahre

Produzent
Unter dem Namen der Besitzerfamilie MARCHESI GUERRIERI GONZAGA präsentiert das Weingut San Leonardo seine edlen Schaumweine. Diese werden zu 100 Prozent aus Chardonnay gekeltert. Die Trauben stammen aus zwei besonderen Lagen im Trentino: Den Hu▤ geln von Pressano auf 400 Metern Höhe, die den Weinen Struktur verleihen, und dem oberen Val di Cembra auf 400 bis 700 Metern, wo ausgeprägte Säure, Frische und blumige Nuancen entstehen. Das Ergebnis ist ein äusserst eleganter, vertikaler Schaumwein mit starker Identität – eine stilvolle Hommage an die Bergwelt des Trentino.