



VILLA MEDICI

# Spumante

## METODO CLASSICO

### Die prickelnde Atmosphäre unserer Feste



#### PROFIL

Die klassische Methode ist ein Neuzugang zu unseren Weinen. Wir haben mit der Produktion dieses Schaumweines vor einigen Jahren begonnen, angetrieben von unserer Neugierde und vom Zauber dieser Sektbereitung nach alter Art. Er entsteht auf einer Basis aus 100 % Chardonnay, die mit viel Zeit und Sorgfalt unseren Schaumwein par excellence ergibt.

#### WANN ER AM BESTEN GETRUNKEN WIRD

Dank des eleganten Prickelns und der persistenten Perlage ist dieser Schaumwein perfekt für Feiern und zum Anstoßen. Diese klassische Methode lässt ein naturherbes Getränk entstehen, das über einen äußerst geringen Restzuckergehalt verfügt. Dieser Schaumwein ist also sehr trocken. Er eignet sich als Aperitif und passt zu Fisch. Liebhabern dieser Art von Getränk empfehlen wir ihn zu Austern.

#### WEINBAUGEBIET

Weingärten im Ort Sommacampagna (Verona) auf den letzten Absenkungen der östlichen moränischen Hügel im Becken Bacino Benacense.

#### BODEN

Kalkhaltig, lehmig, lokal felsig mit guter Exposition.

#### ERZIEHUNGSFORM

Guyot

#### DICHTE DER ANLAGE

4.000-4.100 Pflanzen pro Hektar

#### ERTRAG PRO HEKTAR

100 q/ha

#### WEINLESE

Ende August/September

#### WEINBEREITUNG UND AUSBAU

Zerkleinern und Entstielen. Sanftes Pressen. Fermentation bei kontrollierter Temperatur von 18 °C in Stahlfässern für ca. 20 Tage. Die Sektbereitung erfolgt anschließend mit neuerlicher Fermentation in der Flasche, wo der Schaumwein vor dem Degorgieren mindestens 36 Monate lang mit Hefen reift.

#### ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN



Hellgelb mit goldfarbenen reflexen. Feine und persistente perlage



Angenehm mit noten von brotkruste und weissen blüten



Trocken und entschlossen mit angenehmer frische, vollmundig



100% Chardonnay



Alkoholgehalt:  
6° - 8° C



12,5 % vol

Azienda Agricola Villa Medici di Caprara Luigi  
Via Campagnol, 9 - 37066 Sommacampagna  
VERONA — ITALY