

CRÔTE D'ORO

Spumante Classico



Erstes Etikett 1981

Dieser Schaumwein wird auf traditionelle Weise mit Hilfe der Flaschengärung hergestellt und besteht aus zehn verschiedenen Varietäten von Pinot Nero, die sich im gleichen Weinberg im Ortsteil Bonada von San Marzano Oliveto befinden. Vom Zeitpunkt der Abfüllung in Flaschen, mit darauffolgender langsamer Entstehung des Sektes bis zum *Dégorgement* vergehen in der Regel 48 Monate auf der Hefe. Nach dem *Dégorgement*, das noch von Hand *à la volée* gemacht wird, reifen die Flaschen mit pilzförmigen Korken 1 weiteres Jahr. Die Flasche wird dann 5 Jahre nach Beginn der Herstellung von Hand mit einer Banderole aus Siegellack versehen. In den Handel gelangt sie frühestens 6 Jahre nach der Weinlese. Im Kelch präsentiert sich dieser Sekt mit hell strohgelber Farbe und feiner *Perlage*. Im Bouquet dominiert die Hyazinthe in Verbindung mit weißen Blüten, unterstützt vom typischen Geruch von Brotkruste. Er hat eine große Struktur, in der sich Weichheit, dezente Säure und ein angenehmer Bitterton, der an den Kern des weißen Pfirsichs erinnert, die Waage halten.

