



TrentoDOC

Endrizzi Piancastello Zero 2017

CHF 35.90

 13%

 Chardonnay, Pinot Noir

AN 8478717

Degustationsnotiz

Helle strohgelbe Farbe, lebhaft, sehr feine und beständige Perlage.

Das Aroma ist intensiv, von besonderer Finesse, mit einem Hauch von grünem Apfel, Brotkruste und einer eleganten mineralischen Note. Der Geschmack ist trocken, sauber, elegant, mit einer angenehm anhaltenden frischen Note.

Herstellung

Die erste Gärung erfolgt in Stahltanks. Die zweite Gärung vollzieht sich klassisch in der Flasche, wie für den Trentodoc vorgesehen. Die Reifung auf der Hefe dauert mindestens 48 Monate, um eine Eleganz zu erreichen, die nur durch diese noble Methode möglich ist.

Bei der Degorgierung wird keine „Dosage“ hinzugefügt, um die natürlichen Eigenschaften nicht zu beeinträchtigen, die sich aus den im Trentino äußerst günstigen Umweltbedingungen, der langen Reifezeit und einer besonders sorgsam, handwerklichen Verarbeitung ergeben.

Geniessen zu

Wie jeder Trentodoc von Klasse eignet sich dieser Wein hervorragend als Aperitif und kann während eines gesamten Menüs genossen werden.

Produzent

Endrizzi zählt zu den ältesten Weingütern im Trentino. Winzer in der fünften Generation, ist die Familie Endrici (im lokalen Dialekt „Endrizzi“) einem Prinzip immer treu geblieben: dem Unternehmergeist. Jeder neuen Generation ist es gelungen, das Weingut Endrizzi immer weiter zu entwickeln. Francesco und Angelo, die Gründer des Weinguts, führten die Rebsorten Cabernet und Merlot im Trentino ein. Heute bilden sie die Grundlage für den Masetto-Ausbau sowie für die Traditionsweine Teroldego und Lagrein. Francescos Nachfolger wurden sein Sohn Romano, der sogar als Präsident der Provinz Trient tätig war, sowie der Enkel Franco, seinerzeit einflussreicher Vorsitzender des trentinischen Weinbaukomitees, des Comitato Vitivinicolo Trentino. Heute wird das Weingut in der vierten und fünften Generation geführt, von Paolo und Christine und von Tochter Lisa Maria und Sohn Daniele.

Mit Erfahrung und neuen Ideen kümmern sie sich um jeden Aspekt des Weinguts: Erneuerung des Produkts, Kommunikation und Marketing, Architektur und umweltbewusster Anbau.



Endrizzi Piancastello Zero 2017

Region

Der Spumante TrentoDOC ist italienischer Schaumwein und zählt zu den Besten des Landes. Er zeichnet sich insbesondere durch das einzigartige Terroir aus. Der «Bergschaumwein» wird vorwiegend aus Chardonnay- und Pinot Noir-Trauben hergestellt, die auf steilen Hängen in 200 bis 800 Metern Höhe vor der atemberaubenden Kulisse der Dolomiten angebaut werden; dieses verfügt über vielfältige geologische und mineralische Eigenschaften, die den Trauben Säure und Mineralität verleihen. Der TrentoDOC ist der erste «Metodo Classico» Italiens und einer der ersten, der seit 1993 die Kennzeichnung DOC erhalten hat. «Metodo Classico» bedeutet, dass die Kohlensäure natürlich mittels Flaschengärung entsteht, wodurch er seine charakteristische feine Perlage erhält. Der Anbau und die Produktion folgen strengen Regeln – ähnlich der Champagne - sowie einer langen Tradition und erfordern deshalb höchste Handwerkskunst. Ein Weingut, das sich über die Jahre einen Namen in der Herstellung von TrentoDOC gemacht hat, ist Endrizzi aus Trentino. Deshalb sind wir besonders stolz, gleich mehrere ihrer Sorten im Sortiment zu haben. Die TrentoDOC Schaumweine von Endrizzi bleiben zwischen zwei und zehn Jahren auf der Hefe. Der Zuckergehalt ist niedrig, damit der charakteristische Geschmack der Trauben bewahrt wird; so präsentieren sich die Weine besonders elegant und einzigartig.