



SAIGNÉE Metodo Classico

REBSORTEN: 50 % Merlot – 50 % Cabernet Sauvignon

LAGE: Ponti sul Mincio — Moränenhügel des Gardasees

HÖHENLAGE: 113 m ü. M.

AUSRICHTUNG: Nord-Süd

ERTRAG / HA: 100 Doppelzentner

REBALTER: 20 Jahre

BODEN: Mischung aus Sand, Ton und Kies

LESE: Handlese Anfang September

VINIFIKATION UND AUSBAU: Die Trauben verbleiben 4–5 Stunden in der Presse, anschließend sanftes Pressen der ganzen Trauben. Der Most vergärt im Edelstahltank für 10–15 Tage bei kontrollierter Temperatur von 15–18 °C, mit Klärung durch natürliche Sedimentation und mindestens sechsmonatigem Ausbau auf der Feinhefe. Tirage und zweite Gärung erfolgen in der Flasche, mit mindestens 18 Monaten Hefelager, gefolgt von Degorgieren bei einem Restzuckergehalt von 4 g/L.

VERKOSTUNGSNOTIZ: Feine, anhaltende Perlage. Das Bouquet ist klar und frisch, mit reizvollen Noten von Johannisbeere, Walderdbeere und Hagebutte. Am Gaumen harmonisch, elegant und angenehm würzig, mit einem langen, duftigen Abgang und erfrischender Lebendigkeit.

OPTIMALE REIFE: 4 Jahre nach der Abfüllung

SPEISEEMPFEHLUNG: Ideal zu Seefisch, Thunfisch-Carpaccio, Sushi, Tartare oder einer roten Beerentarte. Ebenfalls hervorragend für ein Aperitivo-Dinner geeignet.

Az. Agr. CA' LOJERA

Via 1866, 19

25019—Rovizza/Sirmione