

artebacco



Doris & Guido Lengen
Lättendörfli 25
CH-8114 Dänikon
+41 (44) 845 22 22

www.artebacco.ch



"PENSIERO" METODO CLASSICO V.S.Q. DOLCE

Der „**Pensiero**“ ist ein 2009 geernteter Moscato d'Asti, der nach der ersten Gärung im Tank abgefüllt wurde und unmittelbar anschliessend nach der „metodo classico“ eine zweite Gärung in der Flasche erfahren hat.

2019 - nach zehn Jahren in der Flasche - wurde er während dreissig Tagen morgens und abends jeweils in den Rüttelpulten in Handarbeit „gerüttelt“. Anschliessend wurde der Kronkorken nach dem „Eisbad“ entfernt (degorgiert). Nach dem Öffnen schoss die im Flaschenhals angesammelte, gefrorene Hefe durch den Überdruck aus der Flasche, der Flüssigkeitsverlust wurde mit „Passito“ ausgeglichen und der Champagnerkorken aufgesetzt.

Charakter: Ein Schaumwein in festlicher, hellgelber Farbe.
Der Geruchsinn wird von eleganten, feinfruchtigen Aromen in Besitz genommen.
Im Gaumen fühlt er sich geschmeidig, mit „crèmiger Perlage“.
Der langanhaltende, exotischen Abgang weckt das Verlangen nach mehr.

Traubensorte: 100 % Moscato d'Asti

Alkoholgehalt: 9% Vol.

Alter der Reben: Pflanzjahr 1976

Fermentierung: 1. Gärung: 6 Monate unter Druck im Stahltank
2. Gärung: 10 Jahre in der Flasche

Haltbarkeit: Wird in Eurem Keller kaum lange überleben, bleibt aber dank seiner Komplexität mehrere Jahre auf dem Höhepunkt

Passt zu: Der Schaumwein für die ganz besonderen Stunden!

Auflage: 3'000 Flaschen