Cantine di Ora
Kellerei Auer

IT EN

Cantine di Ora

Metodo Classico Alto Adige DOC Brut



Vinificazione

Le uve Chardonnay vengono raccolte a mano e pressate in modo soffice. Il mosto viene vinificato in bianco a temperatura controllata per preservare freschezza e aromi. Dopo la presa di spuma in bottiglia secondo il Metodo Classico, lo spumante matura sui lieviti per 24 mesi, sviluppando complessità e un perlage fine e persistente. Segue la sboccatura e un breve affinamento in bottiglia.

Caratteristiche

Si presenta con un colore giallo paglierino brillante e un perlage minuto e continuo. Al naso offre note eleganti di mela verde, agrumi, crosta di pane e lievi sentori di pasticceria. Al palato è fresco, cremoso e armonico, con una piacevole mineralità e una chiusura lunga e raffinata.

Abbinamenti

Perfetto come aperitivo, si abbina splendidamente a crudité di pesce, crostacei, sushi, primi delicati e formaggi a pasta molle. Ottimo anche per celebrare momenti speciali.

Chardonnay, Pinot Nero	**Alto Adige**	**8–10 °C**	**Alcol: 12.5%** **Zuccheri: 4 g/l**