

## RICASOLI METODO CLASSICO MILLESIMATO

2020

Schaumwein pas dosé 36 Monate

---

### REBSORTEN

Chardonnay 100%.

### WEINJARHR

Der Herbst zeigte sich sehr regnerisch und ziemlich kalt. Der Winter war mild und mit wenig Niederschlag. Es folgte ein Frühling mit durchschnittlichen Temperaturen und geringen Regenfällen. Charakteristisch für den Sommer 2020 war das fast völlige Fehlen von Niederschlägen, insgesamt nur etwa 30 mm.

### LESE

Die Trauben wurden in der ersten Augustwoche 2020 selektiert und von Hand gelesen.

### VINIFIKATION

Sanfte Pressung und Gärung in Edelstahlbehältern bei einer kontrollierten Temperatur von 16°C

### TIRAGE

April 2021.

### DEGORGEMENT

April 2024 (36 Monate auf der Hefe)

### ANALYSEWERTE

Alkohol: 12,5 % vol.      Restsüße: 2,73 g/l

### DEGUSTATIONSNOTIZEN

Strohgelbe Farbe. In der Nase Brotkruste, Blumen und Zitrusfrüchte. Am Gaumen feine und elegante Perlage. Würzig, mit guter Säure, die diesen Wein lang und anhaltend macht.

