

# BORGO DELLE OCHE

Weinname: **Terra & Cielo** (Erde & Himmel)

Schaumwein      ExtraBrut,      klassische  
Flaschengärung

Trauben: Chardonnay 75%, Spätburgunder 25%

Produktionsgebiet: Friuli Grave

Die Trauben sind manuell geerntet und behutsam gepresst worden. Der Most wurde im Voraus durch Absetzen geklärt und dann im Stahltank bei kontrollierter Temperatur der Gärung unterzogen, wobei er bis zu 4 Monaten auf den noblen Hefen lag. Anschließend kam der Wein für die Perlagebildung in die Flasche und ruhte bis zum Dégorgement für 44 Monaten auf den Hefen.

Der Wein präsentiert sich in einer strohgelben Farbe mit einem Duft nach Brotkruste, ganz wenig Vanille, Haselnuss und nach reifen Zitrusfrüchten. Der Schaum zeigt eine gute Konsistenz und die Mousseux ist fein und anhaltend. Im Mund ist er sehr lebendig mit guter Säure, welche die Frische schenkt sowie nachhaltig und seidig im Finale.

Wir empfehlen diesen Wein als Aperitif in Kombination zu Finger Food oder zu leichten ersten Gängen, zu Fisch und rohen Weichtieren.

Man sollte ihn bei einer Temperatur von circa 6 bis 8 Grad servieren.

