

BELLAVEDER TRENTODOC NATURE RISERVA 2008

Deze Nature riserva heeft dezelfde samenstelling als de brut - 100% Chardonnay - maar heeft bij 'sbocatura' (dégorgement) geen dosage gekregen.

De afwezigheid van suiker geeft de druiven en het terroir de ruimte om zich volledig uit te drukken. Dit resulteert in een aangenaam complexe, goed doordrinkbare en verfijnde wijn.

Details

Druiven: 100% Chardonnay van biologische oorsprong.

Vinificatie: De basiswijn vergist deels in houten vaten (25% van de wijn voor 5 maanden). Deze basiswijn gaat met 'liquer de tirage' de fles in tijdens het voorjaar na de oogst.

Tweede gisting: Tweede vergisting in de fles gedurende 36 maanden.

Suikergehalte: 1,5 gram/liter

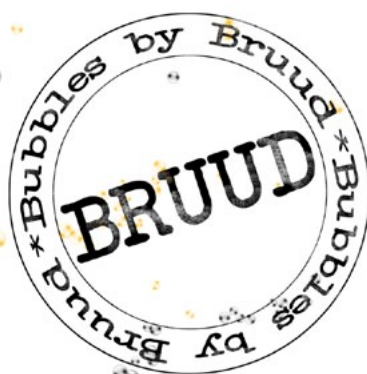
Alcohol: 13% vol.

Druk: 6 bar

Proefnotities: Voor een 'nature' wijn uitzonderlijk zacht en met veel aroma's van zowel vers als gedroogd fruit.

Daarnaast toast, licht zoet-hout en aardse tonen.

Ragfijn perlage en een aangename lengte.





OVER BELLAVEDER

Bellaveder is een jonge, kleine wijnmakerij die gericht aan de slag is gegaan met Trentodoc mousserende wijnen.

Eigenaar Tranquilo laat niets aan het toeval over: hij heeft de jonge, getalenteerde wijnmaker Luca Gasperinatti aangenomen, maakt alleen 'riserva' wijnen van één oogstjaar die minstens 36 maanden een tweede vergisting ondergaan en werkt nauw samen met het nabij gelegen 'Istituto Agrario Provinciale San Michele all'Adige'; een wetenschappelijke instelling die zich bezig houdt met lokale landbouw en in het bijzonder wijnbouw.

Het vooruitstrevende onderzoek van dit instituut heeft een belangrijke rol gespeeld in de rijke en lange geschiedenis van mousserende wijnen in Trentino.

Bellaveder is vernoemd naar het schitterende uitzicht wat de wijnmakerij ('Maso Belvedere') heeft op de wijngaarden en de achterliggende Dolomieten.

Onder het historische 'Maso Belvedere' is een gloednieuwe, duurzame wijnmakerij gebouwd waar de wijnen van Bellaveder onder perfecte omstandigheden worden geproduceerd.

