

Spumante Brut Bondola

Vino Rosato di Bondola IGT CH Italiana



Rebsorte	Bondola
Serviertemperatur	6° - 8°C
Lage	Locarno, Maggia Delta
Alter der Reben	30 Jahre alt
Boden	sandig, teilweise kiesig, aus Granit und Gneisgestein
Pflanzdichte	4'600 Rebstöcke pro Hektare
Anbausystem	Einfacher Guyot
Ertrag pro m2	900 g
Alkoholgehalt	12 % vol.

Wie es aussieht

Zartes und leuchtendes Rosa. Feine und anhaltende Perlage.

Aromen

Eleganter und feiner Duft. Klare Aromen von Mandarinschale, reifer Himbeere und weissfleischigem Pfirsich.

Geschmack

Am Gaumen trocken und weich, mit einer seidigen, niemals aufdringlichen Perlage. Angenehmes Geschmacks- und Duftgleichgewicht dank moderatem Alkoholgehalt und ausgewogener Säure.

Was passt dazu

Geräucherte Wildlachs-Blinis. Arancini mit Terreni alla Maggia-Reis. Kalbtartar. Spaghetti Terreni alla Maggia mit Ricotta und Tomate.

Vinifikation

Leicht vorverlesene manuelle Lese, um Frische und Fruchtigkeit zu bewahren. Gärung bei kontrollierter Temperatur im Edelstahltank und anschliessender Verbleib auf der Feinhefe für zwei Monate.

Jahrgang

Ein sehr regnerisches und frisches Frühjahr, gefolgt von einem sonnigen und trockenen Sommer. Dank eines günstigen Septembers konnte eine gute Reifung der Trauben erreicht werden.

Lagerung

2025-2028