



# MATTEO

Spumante

**Lage des Weinguts:** Reale di Volta Mantovana (Provinz Mantua)

**Weinbaugebiet:** Colli Mantovani Alto Mincio

**Höhe:** 70m. ü.d.M.

**Ausrichtung:** Nord-Ost

**Boden:** gut drainierter, mittlerer, kalkhaltiger Boden  
morenischen Ursprungs

**Trauben:** 50% Chardonnay – 50% Pinot Nero (in weiß vinifiziert)

**Anzahl der Rebstöcke pro Hektar:** 5200

**Ertrag pro Rebstock:** 2,5 kg

**Reberziehungssystem:** guyot

**Rebschnitt:** von Hand

**Weinlese:** Ende August (maschinell)

**Weinbereitung:** Für diesen Weißwein wird das Verfahren der Cryomaceration eingesetzt: Die Trauben gären 3 Tage lang bei einer kontrollierten Temperatur von 4 Grad. Anschließend werden die Schalen vom Most getrennt (unter Ausschluss von Sauerstoff) und es erfolgt eine kontrollierte Gärung in Edelstahltanks bei einer Temperatur von 15 Grad. Lagerung auf der Feinhefe bis zur Tirage.

Anschließend Gärung in der Flasche (Méthode classique) für 36 Monate.

**Ausbau und Reifung:** 36 Monate in der Flasche und weitere 3 Monate nach dem Dégorgement

**Alkoholgehalt:** 13% vol.

**Gesamtsäure:** 6,50g/Liter

**Ph:** 3,25

**Restzucker:** 3,8g/Liter

**Lagerfähigkeit:** 60 Monate

**Serviertemperatur:** 4 Grad

**Eigenschaften und Speisenbegleitung:** ein eleganter Wein mit feiner Perlage, strohgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen, in der Nase delikater, charakteristisch und fruchtig, am Gaumen würzig, trocken und vollmundig.

Dieser Wein kann sehr gut als Aperitif getrunken werden, sowie als Begleiter zu Fischgerichten und Meeresfrüchten.

**Flaschenform:** Spumante-Flasche

**Flaschengröße:** 750 ml.

**Verschluss:** hochwertiger Naturkorken

**Karton:** 6 Flaschen (liegend) bei der Standardflasche, Einzelverpackung für die 1,5 Liter- und 3 Liter-Flaschen