

# MONTRIS

BLANC DE BLANCS  
BRUT NATURE

|                               |   |
|-------------------------------|---|
| <b>Rebsorte</b>               | 100% Chardonnay   |
| <b>Reberziehungssystem</b>    | Guyot auf über 600 Höhenmeter   |
| <b>Pflanzdichte</b>           | 6000 Rebstöcke pro Hektar   |
| <b>Alter der Reben</b>        | 25 Jahre  |
| <b>Ertrag</b>                 | 60 hl/ha  |
| <b>Erntetermin</b>            | Anfang-Mitte September  |
| <b>Ernte und Vinifikation</b> | <p>Sorgfältige Handlese und sofortige Verarbeitung des Traubenguts. Die anschließende schonende Ganztraubenpressung erfolgt in einer speziellen Korbpresse mit einer kompromisslosen Mostfraktion während des Pressvorganges. Eine leichte Mostklärung erfolgt. Die Vergärung und der Ausbau des Sektgrundweines geschieht im Edelstahl und Holz um die Frische und den Charakter des Weines zu erhalten.</p> <p>Im darauf folgenden Frühling erfolgt nach der Tirage die Lagerung des Sektes auf Feinhefe für mindestens 36 Monate. Nach dem Dégorgement ruhen die Flaschen vor dem Verkauf für mindestens 3 Monate.</p> |
| <b>Charakteristik</b>         | <p>Helles Strohgelb mit goldigen Reflexen</p> <p>Sehr feine und lang anhaltende Perlage</p> <p>Intensives und besonders feines Bouquet</p> <p>Nuancen von weißen Blüten, frischen Brioche und ein Hauch von Brotkruste</p> <p>Im Gaumen cremiger Ansatz, mit eleganter und vibrierenden Länge</p>   |
| <b>Trinktemperatur</b>        | 6-8°C   |
| <b>Trinkreife</b>             | 2022-2025   |
| <b>Flaschengröße</b>          | 0,75L   |
| <b>Alkohol</b>                | 12,5% Vol   |
| <b>Restzucker</b>             | 0,6 g/l   |
| <b>Säuregehalt</b>            | 7,6 g/l   |
| Enthält Sulfite               |   |



[www.montris.it](http://www.montris.it)