

 **Marco de Bartoli**

# *Metodo Classico "Terzavia"* *Brut DOC*

 , 750 ml

 Italy,



 9911206104



**Alkoholgehalt:** 0,0 %



## **Food recommendations**

from Christina Hilker

**Artischocken-Frittata mit Oliven**

(Gemüse & Vegetarisch)

**Frittierte Sardellen mit Zitrone**

(Fisch)

**Pizzette mit Anchovis, Parmaschinken und grünem**

**Spargel**

(Fleisch)

# Tasting review

by Christina Hilker on 17.06.2024

## Info zum Schaumwein:

100 Prozent Grillo von 30 Jahre alten Reben, gewachsen in Contrada Samperi bei Marsala.

## Info zum Ausbau:

Kühle Vorgärung, dann direktes, sanftes Pressen der ganzen Trauben. Vergärung der Trauben zu 80 Prozent im Edelstahl und zu 20 Prozent in Eichenfässern. Tirage erfolgt mit Grillo-Süßmost. Ausbau *sur lattes* für mindestens 18 Monate. Minimale Schwefel-Dosage von 5 mg/l.

## Farbe/Aussehen:

Getrübtes Goldgelb mit zarten kupferfarbenen Einschlüssen, feinperligen Mousseux.

## Nase:

Die Nase des Terzavia Brut Nature präsentiert sich außergewöhnlich komplex und fein. Mürrer gelber Apfel, unterlegt von duftigen Blüten, Hefe, Honig und etwas Vanilleschaum vereinen sich mit deutlicher rauchiger Note, Meeresbrise und Muschelschalen. Umso mehr Luft er bekommt, umso vielschichtiger zeigt er sich.

## Gaumen:

Saftig, mit anregender, cremiger und charmanter Perlage verwöhnt er den Gaumen mit zart jodigen und feinwürzigen Einschlüssen. Ein äußerst trinkanimierender Geselle. Sein pikanter Nachhall macht Appetit auf kleine Köstlichkeiten in Form von Antipasti. Im Nachhall bekommt man sofort Lust auf ein weiteres Glas.