

METHIUS®

TRENTODOC

BRUT RISERVA

GESCHICHTLICHE HINWEISE

Der Sektkellerei „Metius“ wurde 1986 von zwei befreundeten Enologen gegründet: Carlo Dorigati und Enrico Paternoster. Der Reifungs-Keller in Mezzocorona (Trentino) geht auf Anfang 1900 zurück; er ist gänzlich unterirdisch und wurde als fast ausschliesslich aus Quadersteinen bestehendes „Tonnengewölbe“ errichtet. Der Name „Methius“ ist das Ergebnis der Suche nach einem lokalen Ortsnamen, der den Ursprung des Firmen-Erzeugnisses mit dem Herkunftsgebiet verbindet.

Das Stammwort des gewählten Namens verliert sich in der Geschichte. Es ist bekannt, dass schon 1150 (Fürst-Bischof Mainard II, Graf von Tirol) zwei in der Rotaliana-Ebene gelegene Ortschaften Methius Coronae (heute Mezzocorona) und Methius Sancti Petri (heute Mezzolombardo) benannt waren, während die gemeine Stammsilbe „Methius“ ihren Ursprung im volkstümlichen Keltisch und Latein hat.

HERKUNFTS-GEBIET

Hügelstreifen von Faedo und Pressano auf 350 – 500 m/üM

REBSORTE

60 % Chardonnay + 40 % Pinot Nero (Blau-Burgunder)

WEINHERSTELLUNG

weiss, mit Gärung des Chardonnay in Barrique

REIFUNG

Vorbereitung der „Cuvée“ im der Ernte folgenden Frühjahr. Flaschenabfüllung und langsame Schaumbildung bei niedriger Temperatur.

Reifung in der Flasche circa 5 Jahre, mit periodischer Wiederherstellung der Hefen.

Man schreitet dann zur Phase der „Remuage“ auf den „pupitres“. Am Ende dieses Zyklus erfolgt der Abgang mit Zusatz von „Liqueur d'expédition“.

Der so erhaltene Schaumwein reift für weitere 6-8 Monate, bevor er in den Handel gelangt.

FARBE

strohgelb mit Gold-Reflexen, „Perlage“ feinkörnig und anhaltend

DUFT

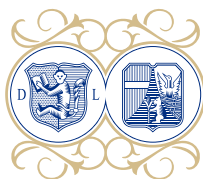
intensiv und abgerundet, leicht würzig und mit Geruch nach reifen Früchten

GESCHMACK

reicher, aber nicht aggressiver Schaum.
Lang anhaltende Weichheit und Fülle, dank guter Struktur und Ausgewogenheit

EMPFEHLUNG

begleitet Vorspeisen und Fisch, aber ausgezeichnet als Begleiter der ganzen Mahlzeit



DORIGATI

1858

Azienda Vinicola F.lli Dorigati

Via Dante 5 | 38016 Mezzocorona (TN)

T. 0461 605313 F. 0461 605830 | vini@dorigati.it www.dorigati.it

