



Cépage Pas Dosé VSQ

Spumante Metodo Classico DOCG, Conte Vistarino

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Intensive gelbe Farbe mit goldenen Reflexen. Feine und anhaltende Perlage. Nase: Komplex mit Noten von Brotkruste, Pudding und gelben Früchten. Geschmack: voll, einhüllend, gute Struktur und langer Nachhall. ; ; Die Trauben werden separat von Hand in 20-kg-Kisten geerntet und vor dem sanften Pressen bei 10°C im Kühllager gelagert. Der Pinot Noir-Most (45% Ertrag) wird bei kontrollierter Temperatur in Stahltanks vergoren, während der Chardonnay-Most in Barriquen gärt und dort 4 Monate lang bleibt. Nach dem Verschnitt bleibt der Grundwein auf dem feinen Hefesatz der Gärung, bis er im Frühjahr nach der Ernte abgezogen wird. Lagerung auf dem Hefesatz: mindestens 8 Jahre; Reifung: mindestens 6 Monate nach der Degorgierung; Dosierung: nicht dosiert

Passt zu:

Aperitif, Häppchen, raffinierten Vorspeisen, Fisch- und hellen Fleischgerichten, aber auch Frischkäse, reifem Brie, Blätterteig- und Mandelgebäck.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 6-10 Grad servieren

Herkunftsland:	Italien
Subregion:	Diverse Lombardei
Produzent:	Conte Vistarino
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Rebsorte(n):	Chardonnay, Pinot Noir
Artikelnummer:	1333913

Bild folgt

Photo à venir

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Cépage Pas Dosé VSQ

Spumante Metodo Classico DOCG
Conte Vistarino

Herkunft:	Italien
Rebsorte(n):	Chardonnay, Pinot Noir
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Servier:	Gekühlt bei 6-10 Grad servieren