

Prima Cuvée Brut

Spumante Franciacorta DOCG, Monte Rossa

Il Franciacorta come dovrebbe essere: limpido, cremoso, pieno di carattere

Descrizione:

Questa cuvée di Pinot Nero, Chardonnay e Pinot Bianco esemplifica il caratteristico stile Monte Rossa. Questo Franciacorta è già visivamente impressionante con il suo colore oro paglierino fine e i delicati riflessi oro bianco - un'anticipazione del suo elegante perlage e della sua fine consistenza. Il naso rivela sottili note di crosta di pane e lievito, mentre il palato è caratterizzato da una precisa freschezza e da un delizioso gioco di cremosità e tensione minerale.

Profilo aromatico:

Colore giallo medio con una spuma elegante nel bicchiere. Incantevoli note di Golden Delicious, pera e pesca, seguite da sapori di crosta di pane e qualche brioche. Al palato si conferma la piacevole armonia dei sapori del naso, completati da alcuni agrumi, di sorprendente complessità e freschezza allo stesso tempo; finale rotondo con una delicata cremosità.

Ideale con:

Aperitivi, stuzzichini, antipasti raffinati, pesce, carni bianche, formaggi freschi, Brie ben fatto e pasticceria.

Temperatura:

Per apprezzare al meglio gli spumanti giovani, si consiglia una temperatura di degustazione tra 6 e 10 °C. Le annate complesse e invecchiate si apprezzano al meglio a una temperatura di degustazione compresa tra 8 e 12 °C.

Paese di origine: Italia

Appellation: Franciacorta

Produttore: Monte Rossa

Allevamento: 20 Mesi in vasche d'acciaio inox

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 12.5%

Da bere: Pronto da bere

Varietà d'uva: 85% Chardonnay, 10% Pinot Noir, 5% Pinot Blanc

Numero articolo: 14129--



Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Prima Cuvée Brut

Spumante Franciacorta DOCG
Monte Rossa

Herkunft:	Italia
Valutazioni:	Falstaff 93/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	85% Chardonnay, 10% Pinot Noir, 5% Pinot Blanc
Da bere:	Pronto da bere
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	20 Mesi in vasche d'acciaio inox
Vol. alcolici:	12.5%
Servier:	Per apprezzare al meglio gli spumanti giovani, si consiglia una temperatura di degustazione tra 6 e 10 °C. Le annate complesse e invecchiate si apprezzano al meglio a una temperatura di degustazione compresa tra 8 e 12 °C.