



Piquepoul de Pinet AOP Extra Brut

Famille Guibert

La freschezza salata del Mediterraneo

Descrizione:

Con questo Picpoul de Pinet Extra Brut, la famiglia Guibert dimostra in modo impressionante perché questa denominazione è una delle regioni di vini bianchi più interessanti del sud della Francia. Tra i banchi di ostriche dell'Étang de Thau e le brezze salate del Mediterraneo, qui nascono vini che combinano in modo unico freschezza, precisione ed eleganza marittima. Il risultato è uno spumante meravigliosamente semplice, ma di carattere, che rende tangibili le sue origini a ogni sorso. Ideale come aperitivo, con ostriche, frutti di mare o ovunque si richiedano freschezza e leggerezza.

Profilo aromatico:

Nel bicchiere il vino brilla di un delicato colore giallo paglierino con fini riflessi verdognoli, accompagnato da un elegante perlage. Al naso è piacevolmente fresco, con sentori di frutta bianca e sottili note di frutta secca. Al palato è morbido e armonioso, sostenuto da una struttura vivace e fine, mentre sottili sapori di nocciola tostata gli conferiscono una profondità elegante ed equilibrata.

Ideale con:

Ideale come aperitivo, con crostacei, pesce o dessert freschi a base di frutta.

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: Francia

Allevamento: in vasche d'acciaio inox

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 12.5%

Da bere: Pronto da bere

Varietà d'uva: 100% Picpoul

Numero articolo: 1444723

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Piquepoul de Pinet AOP Extra Brut

Famille Guibert

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	100% Picpoul
Da bere:	Pronto da bere
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	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.