



Cépage Pas Dosé VSQ

Spumante Metodo Classico DOCG, Conte Vistarino

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Colore giallo intenso con riflessi dorati. Perlage fine e persistente. Profumo: complesso, con note di crosta di pane, budino e frutta gialla. Gusto: pieno, avvolgente, di buona struttura e lunga persistenza ; ; ; Le uve vengono raccolte separatamente a mano in cassette da 20 kg e conservate in cella frigorifera a 10°C prima della pressatura soffice. Il mosto di Pinot Nero (resa del 45%) viene fatto fermentare a temperatura controllata in vasche d'acciaio, mentre il mosto di Chardonnay fermenta in barrique, dove rimane per 4 mesi. Dopo l'assemblaggio, il vino base rimane sulle fecce fini della fermentazione fino al travaso nella primavera successiva alla vendemmia. Affinamento sulle fecce: almeno 8 anni; maturazione: almeno 6 mesi dopo la sboccatura; dosaggio: non misurato.

Ideale con:

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

Servierempfehlung:

Ben raffreddato a 6-10 gradi

Paese di origine: Italia

Appellation: Divers Lombardie

Produsent: Conte Vistarino

Da bere: Pronto da bere

Varietà d'uva: Chardonnay, Pinot Noir

Artikelnummer: 1333913

Bild folgt

Photo à venir

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Cépage Pas Dosé VSQ

Spumante Metodo Classico DOCG
Conte Vistarino

Herkunft:	Italia
Varietà d'uva:	Chardonnay, Pinot Noir
Da bere:	Pronto da bere
Servier:	Ben raffreddato a 6-10 gradi