



2013 ÉO Brut

Méthode Traditionnelle, AOC Zürich, Staatskellerei Zürich

Elegante vino spumante svizzero prodotto secondo il metodo tradizionale

Descrizione del vino:

Questo squisito spumante della Staatskellerei Zürich è prodotto solo con le migliori uve della regione. Nella cantina a volta di Rheinau, risalente a 150 anni fa, ÉO brut viene fatto maturare sui lieviti per diversi anni, fino al momento della sboccatura. Lasciatevi sedurre dalle sue bollicine di crienne, dal suo naso sottile, dal suo frccheur e dalla sua eleganza, e regalatevi questo spumante che unisce il metodo Champagne alla raffinatezza svizzera.

Nota di degustazione:

Giallo medio con riflessi dorati. Naso elegante con sottili note di agrumi, verbena e uva spina. La spuma fine sostiene gli aromi fruttati di Golden Delicious e prugna mirabelle, su una bella freschezza e delicate note di brioche; finale aromatico e persistente.

Abbinamenti:

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

Consigli per il consumo:

Ben raffreddato a 6-10 gradi

Paese d'origine:	CH
Regione:	Zurich
Produttore:	Staatskellerei Zürich
Valutazioni:	Score 17.5/20
Vinificazione:	36 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	12.5 %
Maturità:	Al culmine
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Numero di articolo:	0967013

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

ÉO Brut

Méthode Traditionnelle
AOC Zürich
Staatskellerei Zürich

Origine:	CH
Valutazioni:	Score 17.5/20
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Maturità:	Al culmine
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	36 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica:	12.5 %
Servizio:	Ben raffreddato a 6-10 gradi