



Bella Conchi

Entalkoholisiert / désalcoolisé, Bodegas Villa Conchi

Il primo spumante analcolico di Conchi

Descrizione del vino:

Le uve Xarel-lo, Macabeo e Parellada sono raccolte a mano da viti di oltre 25 anni; le varietà sono vinificate separatamente. La successiva dealcolizzazione viene effettuata con il cosiddetto metodo del cono di filatura. Bella Conchi 0,0% viene fatto fermentare naturalmente dalle varietà di uve tipiche del Cava e la dealcolizzazione viene effettuata senza l'aggiunta di additivi chimici o acqua.

Nota di degustazione:

Giallo pallido con perlage fine. Fiori bianchi, agrumi e brioche al naso, delicatamente acidulo. Anche buccia di mela gialla, mandorle bianche e gelatina di mele cotogne. Attacco delicatamente cremoso con una piacevole spuma e un buon equilibrio tra la freschezza degli agrumi e i sapori di frutta a nocciolo matura. Un elegante accompagnamento a qualsiasi ricevimento o cena, senza alcol.

Consigli per il consumo:

Fresco, tra 9 e 12 gradi

Paese d'origine:	Spagna
Produttore:	Villa Conchi
Valutazioni:	Score 18/20
Viticultura:	Tradizionale
Maturità:	Al culmine
Varietà d'uva:	Xarello, Macabeo, Parellada
Numero di articolo:	12790--

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Bella Conchi

Entalkoholisiert / désalcoolisé
Bodegas Villa Conchi

Origine:	Spagna
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	Xarello, Macabeo, Parellada
Maturità:	Al culmine
Viticoltura:	Tradizionale
Servizio:	Fresco, tra 9 e 12 gradi