



2013 Cépage Pas Dosé VSQ

Spumante Metodo Classico DOCG, Conte Vistarino

Note de dégustation:

Couleur jaune intense avec des reflets dorés. Perlage fin et persistant. Nez : complexe avec des notes de croûte de pain, de pudding et de fruits jaunes. Goût : plein, enveloppant, bonne structure et longue persistance ; ; Les raisins sont récoltés séparément à la main dans des caisses de 20 kg et stockés en chambre froide à 10°C avant le pressurage doux. Le moût de pinot noir (45% de rendement) est fermenté à température contrôlée dans des cuves en acier, tandis que le moût de chardonnay fermente dans des barriques où il reste pendant 4 mois. Après l'assemblage, le vin de base reste sur les lies fines de la fermentation jusqu'à ce qu'il soit soutiré au printemps suivant les vendanges. Conservation sur lies : au moins 8 ans ; maturation : au moins 6 mois après le dégorgement ; dosage : non dosé

Accompagne idéale:

Apéritif, amuse-gueule, entrées raffinées, poissons, viandes blanches, fromages frais, brie bien fait, viennoiseries.

Conseils de service:

Bien frais à 6-10 degrés

Pays d'origine:

Italie

Région:

Lombardie

Sous-région:

Divers Lombardie

Producteur:

Notation(s):

Apogée:

À l'apogée

Cépage(s):

Chardonnay, Pinot Noir

Référence:

1333913

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Cépage Pas Dosé VSQ

Spumante Metodo Classico DOCG
Conte Vistarino

Origine:	Italie
Notation(s):	
Cépage(s):	Chardonnay, Pinot Noir
Apogée:	À l'apogée
Service:	Bien frais à 6-10 degrés