



2013 Cepage Pas Dosé VSQ

Spumante Metodo Classico DOCG, Conte Vistarino

Nota di degustazione:

Colore giallo intenso con riflessi dorati. Perlage fine e persistente. Profumo: complesso con note di crosta di pane, crema pasticcera e frutta gialla. Sapore: pieno, avvolgente, di buona struttura e lungo finale ; ; Le uve vengono raccolte separatamente a mano in cassette da 20 kg e conservate in celle frigorifere 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 e vi rimane per 4 mesi. Dopo l'assemblaggio, il vino base rimane sulle fecce fini della fermentazione fino alla svinatura nella primavera successiva alla vendemmia; conservazione sulle fecce: almeno 8 anni; affinamento: almeno 6 mesi dopo la sboccatura; dosaggio: non dosato

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:	Italia
Regione:	Lombardia
Sottoregione:	Divers Lombardia
Produttore:	
Valutazioni:	
Maturità:	Al culmine
Varietà d'uva:	Chardonnay, Pinot Noir
Numero di articolo:	1333913

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Cépage Pas Dosé VSQ

Spumante Metodo Classico DOCG
Conte Vistarino

Origine:	Italia
Valutazioni:	
Varietà d'uva:	Chardonnay, Pinot Noir
Maturità:	Al culmine
Servizio:	Ben raffreddato a 6-10 gradi