



Blanc de Noir Brut

Weingut Familie Hansruedi Adank

Artigianato dalla A alla Z: il sottile ed effervescente Blanc de Noir di Hansruedi Adank. I
a mano, naturalmente.

Descrizione del vino:

Anche se non è millesimato, lo spumante di Adank è essenzialmente ottenuto da un'unica annata combinata con vini di riserva. Viene affinato per due anni in bottiglia sui lieviti e il dosaggio è di 2 g/l.

Nota di degustazione:

Giallo chiaro con riflessi rosa. Note di fiori bianchi sottolineano il naso aperto con sentori di mele succose e melone. Magnifici aromi fruttati si rivelano al palato con note di agrumi e uva spina, spuma fine; la piacevole dolcezza della frutta si fonde con una discreta freschezza; continuamente aromatico fino al finale armonioso.

Abbinamenti:

Si consiglia di abbinare questo vino a bignè, trippa affumicata e formaggio Sbrinz a cubetti. È perfetto anche come aperitivo o con piatti freddi.

Consigli per il consumo:

Ben raffreddato a 6-10 gradi

Paese d'origine:	Svizzera
Regione:	Grigioni
Produttore:	Hansruedi Adank
Valutazioni:	Falstaff 95/100, Score 18/20
Vinificazione:	10 Mesi in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	12.5 %
Maturità:	Al culmine
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Numero di articolo:	08489--

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Blanc de Noir Brut

Weingut Familie Hansruedi Adank

Origine:	Svizzera
Valutazioni:	Falstaff 95/100, Score 18/20
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Maturità:	Al culmine
Viticultura:	Tradizionale
Vinificazione:	10 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	12.5 %
Servizio:	Ben raffreddato a 6-10 gradi