



Codice Articolo

&34265

COSTARIPA BRUT 12,5° 75 METODO CLASSICO

Unità di vendita al Cliente

Tipo imballo

Bottiglia

Contenuto imballo

75cl

Codice EAN

Peso lordo imballo (kg)

1,6

Caratteristiche

Denominazione: Metodo Classico V.S.Q.

Tipologia: Spumanti

Regione: Lombardia

Paese: Italia

Vitigno: Chardonnay

Uvaggio:

Dosaggio: Brut

Sosta sui lieviti: 36 mesi

Altre note

Grado alcolico: 12,5

Da uve Chardonnay provenienti dalle terre più vocate e fresche del Garda esposte al mattino. Pigiatura uva intera soffice e lenta . Prima fermentazione a temperatura controllata mantenendo separata ogni variabile legata all'integrità di ogni singola vigna. Il 35% del mosto fermenta ed evolve in piccole vecchie botti di rovere bianco da 228lt per circa 8 mesi. Bollicine prodotte con la seconda fermentazione in bottiglia, finissime e discrete che sollecitano totalmente il palato più esigente. Alla vista: Spuma bianca e perlage persistente, con fini bollicine, indice di un lungo periodo di affinamento. Giallo paglierino con riflessi verdognoli. Il Profumo: Intenso ampio e delicato di frutta fresca, sensazione di maturità. Fragrante di mela renetta e leggero di salvia e miele. Il Sapore: Suadente di ottima complessità, pienamente appagante di frutta a pasta bianca e freschezza agrumata. Sapido ed estremamente elegante.