



Codice Articolo

&34266

COSTARIPA GRANDE ANNATA BRUT'17 12,5° 75 METODO CLASSICO

Unità di vendita al Cliente

Tipo imballo

Bottiglia

Contenuto imballo

75cl

Codice EAN

8032551770271

Peso lordo imballo (kg)

1,6

Caratteristiche

Denominazione: Metodo Classico V.S.Q.

Tipologia: Spumanti

Regione: Lombardia

Paese: Italia

Vitigno: Chardonnay

Uvaggio: Chardonnay 100%

Dosaggio: Brut

Sosta sui lieviti: 60 mesi

Altre note

Grado alcolico: 12,5

Questo Brut nasce dall'idea di esprimere il meglio della filosofia di Costaripa, Da uve Chardonnay provenienti dalle terre più vocate del Lago. Bollicine prodotte con la seconda fermentazione in bottiglia, finissime e discrete che sollecitano totalmente il palato più esigente. Il 50% del mosto fermenta ed evolve in piccole vecchie botti di rovere bianco da 228lt per circa 8 mesi.

Alla vista perlage finissimo e lento, con corona in superficie continua e ben espressa. Giallo luminoso cristallino con eccellenti riflessi verdognoli. Il Profumo: Intenso di frutta matura e agrumi, miele e fiori bianchi che ritroviamo nel gusto con pieno carattere e armonia. Il gusto: Intenso, ampio, complesso, lungo fino al 4/4 e di eccellente persistenza. Sapidità e freschezza viva che porta il vero piacere ad una sicura longevità.