



**Codice Articolo**

**&34267**

**COSTARIPA CREMANT 12,5° CL 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: 30 mesi

**Altre note**

**Grado alcolico:** 12,5

Da uve Chardonnay provenienti dalle terre più vocate e fresche dei loro vigneti. Pigiatura uva intera, lenta e soffice. 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. Vista: Bollicine estremamente fini, armoniose e croccanti a comporre Catenelle e spuma leggera. Giallo paglierino con leggerissimi riflessi verdognoli. Profumo: Ben percepibile la sua complessità ricca ed invitante di frutta bianca come pera decana con finali di agrume e frutta secca. Sapore: Ampio avvolgente e generoso, la sua acidità è perfettamente Integrata nella dolcezza dei suoi sapori di frutta ben matura, che testimoniano l'eleganza e la sua sensuale armonia, sostenute da una straordinaria finezza.