



## Spumante Aristos Zero A. A V. Isar DOC

Kellerei Eisacktal

<b>Type</b>	Vin pétillant
<b>Origine</b>	Italie, Südtirol
<b>Producteur</b>	Kellerei Eisacktal Valle Isarco
<b>Classification</b>	DOC
<b>Expansion</b>	Pressurage doux et fermentation soignée en acier inoxydable à température contrôlée. Ensuite, affinage sur lies pendant plusieurs mois. Après l'ajout de la liqueur de tirage, la mise en bouteille est effectuée et les bouteilles sont stockées pour la deuxième fermentation et la période de levure d'au moins 36 mois. Pas de dosage.
<b>Contenu</b>	75 cl
<b>Phase de dégustation</b>	jusqu'à 10 ans
<b>Température de service</b>	08- 10°C
<b>Teneur en alcool</b>	13 %
<b>Cépages</b>	Sylvaner
<b>Numéro d'article</b>	11179200

### Commentaires

Les raisins utilisés pour ce mousseux unique proviennent des vignobles ensoleillés entourant le monastère de Säben, « l'acropole du Tyrol ». Une sélection rigoureuse, une réduction intransigeante des rendements et un élevage en douceur confèrent à ce vin mousseux sa note unique.

### Recommandation culinaire

Convient à l'apéritif, aux entrées, au risotto, aux plats de pâtes et au poisson.

## Notes de dégustation

---

Jaune paille lumineux. Perlage fin et persistant. nuances fruitées de pêche et de fleurs jaunes, un peu de coing, de pain d'épices et de brioche Notes florales, fruit mûr et croquant et herbes aromatiques. Longue finale et caractère alpin de ce vin mousseux.