



## Spumante Metodo Classico Extra Brut 2014

Attilio Ghisolfi

<b>Type</b>	Vin pétillant
<b>Origine</b>	Italie, Piemonte
<b>Producteur</b>	Ghisolfi Monforte d`Alba
<b>Classification</b>	Vino Spumante di Qualità
<b>Expansion</b>	84 mois sur lies
<b>Contenu</b>	75 cl
<b>Millésime</b>	2014
<b>Phase de dégustation</b>	jusqu'à 15 ans
<b>Température de service</b>	8 - 10°C
<b>Teneur en alcool</b>	12.5 %
<b>Cépages</b>	Nebbiolo 50 %, Pinot Nero / Pinot Noir / Blauburgunder 50 %
<b>Numéro d'article</b>	10202724

### Commentaires

Il provient de nos propres vignobles de Monforte d'Alba et est composé à 60 % de raisins Pinot Nero et 40 % de Nebbiolo. C'est une nouveauté de la part de l'entreprise qui a décidé de relever ce défi en appliquant de nouvelles formes de vinification par rapport à la vinification traditionnelle à partir du cépage Nebbiolo.

### Recommandation culinaire

Idéal pour les apéritifs, les plats de poissons et les huîtres.

### Notes de dégustation

Jaune profond aux reflets dorés. Perlage fin et persistant. Au nez on retrouve des arômes de noix, d'agrumes et d'épices chaudes. Bouche fraîche, avec une acidité racée. Saveurs de pomme verte et de pêche en finale.