



Spumante Aristos Zero A. A V. Isar DOC

Kellerei Eisacktal

Tipo	Vino frizzante
Origine	Italia, Südtirol
Produttore	Kellerei Eisacktal Valle Isarco
Classificazione	DOC
Maturazione	Pressatura delicata e attenta fermentazione in acciaio a temperatura controllata. Seguono alcuni mesi di affinamento sui lieviti. Dopo aver aggiunto il dosaggio di riempimento, il vino viene imbottigliato e conservato per la seconda fermentazione e il periodo di affinamento sui lieviti di almeno 36 mesi. Senza dosaggio.
Contenuto	75 cl
Conservazione	fino a 10 anni
Temperatura di servizio	08- 10°C
Contenuto alcolico	13 %
Vitigni	Sylvaner
Articolo n.	11179200

Annotazioni

Le uve per questo spumante unico provengono dai vigneti soleggiati intorno al monastero di Säben, l'“Acropoli del Tirolo”. La selezione rigorosa, la riduzione senza compromessi della resa e l'invecchiamento delicato conferiscono a questo spumante il suo sapore inconfondibile.

Abbinamenti

Adatto come aperitivo, con antipasti, risotti, primi piatti e pesce.

Note di degustazione

Colore giallo paglierino brillante. Perlage fine e persistente, sfumature fruttate di pesca e fiori gialli, qualche mela cotogna, pane speziato e brioche, note floreali, frutta matura e croccante ed erbe speziate. Finale lungo e carattere alpino di questo spumante.