



Spumante Metodo Classico Extra Brut 2014

Attilio Ghisolfi

Tipo	Vino frizzante
Origine	Italia, Piemonte
Produttore	Ghisolfi Monforte d`Alba
Classificazione	Vino Spumante di Qualità
Maturazione	84 mesi sui lieviti
Contenuto	75 cl
Annata	2014
Conservazione	fino a 15 anni
Temperatura di servizio	8 - 10°C
Contenuto alcolico	12.5 %
Vitigni	Nebbiolo 50 %, Pinot Nero / Pinot Noir / Blauburgunder 50 %
Articolo n.	10202724

Annotazioni

Proviene dai nostri vigneti di Monforte d'Alba ed è composto da uve 60% Pinot Nero e 40% Nebbiolo. Si tratta di una novità da parte dell'azienda che ha deciso di affrontare questa sfida applicando nuove forme di vinificazione rispetto alla tradizionale vinificazione del vitigno Nebbiolo.

Abbinamenti

Ideale per aperitivi, piatti di pesce e ostriche.

Note di degustazione

Giallo intenso con riflessi dorati. Perlage a grana fine e persistente. Al naso si avvertono aromi di frutta secca, agrumi e spezie calde. Fresco al palato, con acidità vivace. Ricordi di mela verde e pesca sul finale.