



Castello di Cantone Spumante Ticino DOC 2016

Castello di Cantone

Typ	Schaumwein
Herkunft	Schweiz, Ticino
Produzent	Castello di Cantone Tessin
Klassifizierung	DOC
Ausbau	50% Barrique französischen Eichenfässern und 50% in Betontank, 36 Monate auf der Hefe
Inhalt	75 cl
Jahrgang	2016
Genussphase	bis 13 Jahre
Ausschanktemperatur	8 - 12°C
Alkoholgehalt	12 %
Traubensorten	Chardonnay 100 %
Artikel-Nr	30807717

Bemerkungen

Unser Blanc de Blanc wird aus Trauben von Weinbergen unweit des Waldes hergestellt, und es ist die Lage, die für die Wahl des Profils dieses Weins entscheidend war. Ein Wein ohne Kompromisse, Pas Dosè, vertikal und direkt; mit grosser Persönlichkeit und Eleganz. 36 Monate auf der Hefe.

Passt zu

Ideal zum Aperitif, Fisch, Antipasti, Suppen.

Degustationsnotizen

Feine und durchgehende Perlage, goldene Farbe mit grünlicher Reflexen. Komplexe Aromen von reifem Pfirsich, Zitrusfrüchten und Brotkruste. Im Mund ist er schmackhaft und frisch. Der Nachgeschmack ist mineralisch.