



Spumante Metodo Classico Extra Brut 2014

Attilio Ghisolfi

Typ	Schaumwein
Herkunft	Italien, Piemonte
Produzent	Ghisolfi Monforte d`Alba
Klassifizierung	Vino Spumante di Qualità
Ausbau	84 Monate auf der Hefe
Inhalt	75 cl
Jahrgang	2014
Genussphase	bis 15 Jahre
Ausschanktemperatur	8 - 10°C
Alkoholgehalt	12.5 %
Traubensorten	Nebbiolo 50 %, Pinot Nero / Pinot Noir / Blauburgunder 50 %
Artikel-Nr	10202724

Bemerkungen

Er stammt aus den eigenen Weinbergen in Monforte d'Alba und wird zu 60% aus Pinot Nero und zu 40% aus Nebbiolo-Trauben gewonnen. Er ist eine Neuheit des Unternehmens, das beschlossen hat, sich dieser Herausforderung zu stellen, indem es neue Formen der Weinbereitung im Vergleich zur traditionellen Weinbereitung aus der Nebbiolo-Traube anwendet.

Passt zu

Ideal für Aperitifs, Fischgerichte und Austern.

Degustationsnotizen

Tiefes Gelb mit goldenen Reflexen. Feinkörnige und anhaltende Perlage. In der Nase aromen vom Nuss, Zitrusfrüchte und warmen Gewürzen. Im Gaumen frisch, mit rassischer Säure. Im Abgang aromen von grünem Apfel und Pfirsich.