

Albino Maria Cavazzuti

Metodo Classico Gran Cru

BLANC DE NOIRS NATUR ZERO DOSAGE

Destinato agli amanti della sensazione pura, questo GRANCRU mancante di liqueur d'expédition può esprimersi in piena libertà, prende posizione preziosa negli aperitivi o con antipasti, crostacei, frutti di mare, pesce e formaggi stagionati.



uve Pinot Nero, coltivazione collinare, resa 80/100 q.li/ettaro, pressatura soffice solo fiore.

affinamento Minimo 24 mesi su lieviti selezionati

gradi 12,5 % Vol

temperatura di servizio Servire tra i 5° e gli 8°

NOTE DI DEGUSTAZIONE

esame visivo Un vino dorato con riflessi rosati, profondo, che luce trasparente in una effervescenza filigranata e vivace, bollicine minute, rigogliose, in vortici a sciabole combattenti che regolano una persistenza duratura al termine della disputa.

olfattivo Tutto regolato dalla delicatezza dei profumi, al naso, generoso, intenso e complesso, vola in fragranze fruttate verdi e rosse di alta montagna, percezione di freschezza e dolcezza si sintetizzano nella sua acidità.

gustativo Sin dall'attacco deciso, quasi rude, imperioso in bocca si percepisce un clima insolito, giovanile di freschezza avvolgente, completo e maturo, in sintonia coi due volti, ai magnifici aromi olfattivi ancora presenti si associano i soavi sapori fruttati.

LA QUALITA'
E' UN BENE PREZIOSO:
PRODURRE CON DIGNITA'
E' UN DOVERE