

CHARMING BBBLs BRUT

Valdobbiadene, Italia

Soiul/Soiurile: Glera, Chardonnay, Pinot Bianco

Volum alcool: 11,5%

Aciditate: 6,17g/l

Zahăr rezidual: 6,23g/l (brut)

Originea strugurilor: Valdobbiadene, Italia

Sol: morenic, mediu texturat și argilos

Expunere: Sudică

Altitudine: 200-250 m

Densitate plantație: 3200-3600 plante/hectar

Perioada de recoltare: 15-30 septembrie

Fermentare: presare lentă și fermentare la temperatură controlată în tancuri de inox pentru aproximativ 15 zile.

Maturare: lentă în autoclavă din oțel inoxidabil timp de aproximativ 40 de luni la 15°C. Învechire în sticlă timp de o lună înainte de lansarea pe piață.

Format: 750 ml și 1,5 L (Magnum)



Descriere produs: Are o culoare de un galben delicat auriu, este un vin strălucitor, cu un perla bogat și fin. Aromele fructate, intense de mere golden și citrice (în special zest de lămâie), precum și delicate de banane și kiwi sunt îmbogățite de note minerale. Gustul este plăcut, cremos și plin de savoare, dominat de o senzație de prospețime. La final, gustul remanent, se păstrează mult timp după înghițire.

Sugestii de servire: Se recomanda a fi consumat la temperatura de 6-8°C, în pahare tip flută sau pahare de vin alb. Nu necesită decantare sau aerare.

Asociere culinară: Un bun companion al fructelor de mare prăjite, al peștelui pregătit ca la restaurantele tip pescărie, sau cu sushi și sashimi. Perfect lângă salate tip fel principal, cu pește, carne de pui sau Halloumi tras la tigaie, și lângă preparate vegetariene, pe baza de tofu. Poate fi consumat simplu, bine răcit, dar și cu platouri de brânzeturi tari și semitari.

Asocierea ideală: Hamsii/ șprot tras în mălai, garnisit cu mămăligă cremoasă.