

CHARMING EXTRA BRUT
2020
Valdobbiadene, Italia

Soiul/Soiurile: 100% Chardonnay

Volum alcool: 12,5%

Aciditate: 6,2g/l

Zahăr rezidual: 1,7 g/l (extra brut)

Originea strugurilor: Valdobbiadene, Italia.

Sol: argilos și calcaros

Expunere: Sudică

Altitudine: 200-250 m

Densitate plantație: 3000 plante/hectar

Perioada de recoltare: August-septembrie 2020

Procesare: presare lentă și fermentare la temperatură controlată în tancuri de inox.

A-II-a fermentare: lentă în autoclavă din oțel inoxidabil timp de aproximativ 24 de luni la 13°C. Învechire în sticlă timp de peste 26 de luni înainte de lansarea pe piață.



Descriere produs: Culoarea este de un galben ușor verzui, strălucitor. Are un perlaj fin, bogat. Aromele intense și dominante, florale sunt susținute de accente fructate de pere, lime, mere verzi (Granny Smith), agrișe și pepene galben, și de note minerale suave. Are o cremozitate delicată și o aciditate intensă, ce-i conferă prospețime și savoare.

Sugestii de servire: De consumat la temperatura de 8-10°C, în pahare tip flută sau pahare de vin alb. Nu necesită decantare sau aerare.

Asociere culinară: Se poate consuma simplu/ per se, ca aperitiv sau în asociere cu antreuri. Este excelent lângă fructe de mare (stridii, carpaccio de caracatiță, gravlax de somon, creveți Black Tiger la grătar) sau file de pește pregătit pe plită sau înăbușit, garnisit cu legume sotate, crocante. Plăcut în asociere cu caviar, preparate vegane și vegetariene, sau platouri de brânzeturi tari, ușor maturate.

Asocierea ideală: Tartar de biban de mare, cu pere și ceapă verde.