ACQUISTATO IL .....

Réserve De l'Abbaye Blanc De Noirs

Uno spumante da portare a tavola

Blanc de Noirs, ossia vino bianco, spumante, ottenuto esclusivamente dalla lavorazione di uve a bacca nera. In questo caso Arthur Metz si è affidato al più classico dei vitigni francesi, il Pinot Noir che in Alsazia viene coltivato con ottimi risultati solo in ristrette aree, proprio per elaborare vini spumanti. Il Crémant Réserve de l'Abbaye è uno spumante che rivela subito un carattere molto spiccato. Frutto di un affinamento di 24 mesi, nel bicchiere si presenta di un bel colore giallo paglierino, con un perlage ricco e persistente. Al naso sentori di frutta fresca, spezie e una bella fragranza di lieviti e di pane. In bocca è fresco e ben intenso. Equilibrato e piacevolmente lungo. Uno spumante a tutto pasto. Perfetto in abbinamento a un buon pesce, non teme di confrontarsi anche con qualche piatto a base di carne.

L'Alsazia è una regione francese particolarmente affascinante e ricca di contaminazioni con la vicina Germania. E' una delle regioni più estreme, climaticamente parlando, dove dominano le varietà bianche, come il Riesling o il Gewürztraminer. Arthur Metz è un bel rappresentante di questa regione. I suoi vini sono spesso caratterizzati da finezza e freschezza. Merito dei suoli su cui sono piantate le sue vigne e del clima rigido in cui crescono. Riconosciuto per la qualità dei suoi vini fermi, è anche un eccellente produttore di Crémant d'Alsace, uno dei più eleganti vini spumanti francesi, fuori dalla regione dello Champagne.

La Vigna

Terreno	Alsazia è famosa per avere un mosaico di terreni differenti gli uni dagli altri che danno prestigio ai suoi vini.
Esposizione	Sud - Ovest 500m s.l.m.
Allevamento	Spalliera
Densità imp.	3000 per ettaro

Il Vino

Tipologia	Spumante Metodo Classico Brut DOCG
Provenienza	Francia
Uve	100% Pinot Nero
Gradazione	12% vol
Temp. Servizio	10°
Quando Berlo	Fino a 5 anni
Abbinamento	Aperitivo e gastronomico
Vinificazione	Metodo classico con 24 mesi sur lattes.
Sensazioni	Colore: giallo paglierino con riflessi ambrati naso: piacevole bouquet di frutta gialla palato : bollicina viva e fine, secco con una bella acidita e una persistenza lunga. Equilibrato ed elegante.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821