ACQUISTATO IL .....

Spumante Brut Millesimato Ventuno 2014



Lo Spumante dell?estate

Uno Spumante leggero, semplice, estivo. Potremmo dire, per fare un paragone con un prodotto più conosciuto, che è la versione piemontese del Prosecco, ma questo Spumante Brut Millesimato è prodotto con Chardonnay e Pinot Nero, le uve nobili utilizzate per produrre lo Champagne.

Paglierino leggermente carico, naso dai lievi accenni fruttati e bocca equilibrata con una bollicina morbida, tipica degli spumanti prodotti secondo il metodo Charmat. Profumato ma non aromatico, è uno spumante ricco, che dà soddisfazione. Lo Spumante Ventuno nasce nel 2008, anno del ventunesimo compleanno di Paolo Grimaldi ed è l?anello di congiunzione tra la tradizione della famiglia e l?innovazione rappresentata dalla terza generazione di cui Paolo è rappresentante. Dai suoi 15 ettari vitati nel cuore delle Langhe, la famiglia Grimaldi produce da sempre Moscato, a cui ha nel tempo affiancato anche pinot nero, chardonnay, dolcetto, barbera e cortese.

La Vigna

Terreno	Marno-sabbioso
Esposizione	Nord, 320m s.l.m.
Allevamento	Guyot
Densità imp.	5000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia Provenienza	Piemonte
Uve	Chardonnay 80%, Pinot Noir 20%
Gradazione	12,5% vol.
Temp. Servizio	7-9°
Quando Berlo	Entro 1 anno da oggi
Abbinamento	Piacevole come aperitivo, ottimo con preparazioni a base di pesce e crostacei
Vinificazione	Pressatura soffice. Presa di Spuma: il mosto ottenuto viene posto in autoclave e addizionato di lieviti selezionati che operano la fermentazione alcolica. Quest?ultima avviene a temperature controllata di 15-16° per una durata di almeno 60 giorni. Affinamento: sei mesi in vasca sulle fecce fini per 12 mesi.
Sensazioni	Colore paglierino leggermente carico, naso dai lievi accenni fruttati, bocca equilibrata dall'effervescenza contenuta, tipica degli Charmat. Ricco, beverino, quotidiano.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821