ACQUISTATO IL .....

Champagne Brut Prestige Symphonie 2012

Estate al TOP

Estate... cosa c'è di più rinfrescante di un calice di bollicine? Prosecco e Franciacorta sono certamente molto apprezzati, ma per chi ama le bollicine d'Oltralpe e non vuole spendere un capitale, ecco un'alternativa: lo Champagne Brut Prestige Symphonie di Bernard Figuet.

Récoltant Manipulant (RM), la Maison Bernard Figuet è una piccola realtà familiare nata nel 1947, di cui Eric e Isabelle rappresentano la terza generazione. Con più di 13 ettari vitati e una produzione di circa 115mila bottiglie all'anno, la Maison Bernard Figuet è una realtà che intende affermarsi sui mercati internazionali per la sua qualità. E siamo sicuri ci riuscirà!

La Vigna

Terreno	Suolo argilloso e calcareo
Esposizione	Sud, 100m s.l.m.
Allevamento	Guyot
Densità imp.	8500 ceppi per ettari

Il Vino

Tipologia	Vino spumante brut
Provenienza	Francia
Uve	Chardonnay 80 % ; Pinot Noir 20 %
Gradazione	12,5% vol.
Temp. Servizio	10°
Quando Berlo	Entro 3 anni da oggi
Abbinamento	Crostacei crudi e cotti
Vinificazione	Fermentazione alcolica a 20°c, fermentazione malolattica, affinamento in bottiglia per 48 mesi
Sensazioni	Bollicina classica, perfetto bilanciamento tra l'acidità e la croccantezza del perlage e la morbidezza dei profumi di lievito e crosta di pane

© 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