



ACQUISTATO IL .....

Reserve De l'Abbaye Brut

## La bollicina che viene dal freddo



Svinando

Il Crémant Réserve de l'Abbaye di Arthur Metz è uno spumante metodo classico proposto in versione Brut, dunque secco ma non troppo, prodotto al 100% da uve Chardonnay. Per questo può essere definito un Blanc de Blancs, ossia un vino bianco ottenuto da uve bianche. Uno spumante che offre una grande piacevolezza fin dal primo sorso. Affinato sui lieviti per circa due anni, è un vino piacevolmente ricco. Nel calice di presenta di un bel colore giallo paglierino, con un perlage ricco e ininterrotto per diversi minuti. Al naso spicca per i suoi aromi che ricordano la frutta fresca e la crosta di pane. In bocca si contraddistingue per un sorso fresco e gradevolmente fruttato. Ottimo come aperitivo, può essere tranquillamente portato a tavola per accompagnare un pranzo o una cena a base di pesce.

L'Alsazia è una regione francese particolarmente affascinante e ricca di contaminazioni con la vicina Germania. È 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

<b>Terreno</b>	Alsazia possiede un territorio di prestigio fatto da terroir differenti.
<b>Esposizione</b>	Sud - Ovest 500m s.l.m.
<b>Allevamento</b>	Spalliera
<b>Densità imp.</b>	3500 ceppi per ettaro
<b>Il Vino</b>	
<b>Tipologia</b>	Vino spumante brut
<b>Provenienza</b>	Francia
<b>Uve</b>	Chardonnay 100%
<b>Gradazione</b>	12,5% vol
<b>Temp. Servizio</b>	10°
<b>Quando Berlo</b>	Fino a 5 anni
<b>Abbinamento</b>	Aperitivo, Gastronomico
<b>Vinificazione</b>	Metodo classico con seconda fermentazione in bottiglia. 24 mesi sur lattes.
<b>Sensazioni</b>	Colore : giallo paglierino con riflessi ambrati naso: piacevole bouquet di frutta gialla palato : bollicina viva e fine , secco con una bella acidità e una persistenza lunga. equilibrato.

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