ACQUISTATO IL .....

Reserve De l'Abbaye Brut



La bollicina che viene dal freddo

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. 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 possiede un territorio di prestigio fatto da terroir differenti.
Esposizione	Sud - Ovest 500m s.l.m.
Allevamento	Spalliera
Densità imp.	3500 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Spumante Metodo Classico Brut DOCG
Provenienza	Francia
Uve	Chardonnay 100%
Gradazione	12,5% vol
Temp. Servizio	10°
Quando Berlo	Fino a 5 anni
Abbinamento	Aperitivo, Gastronomico
Vinificazione	Metodo classico con seconda fermentazione in bottiglia. 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.

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. 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