CRÉMANT SAINT-URBAIN RIESLING BRUT NATURE

Classificazione: Appellation Crémant D’Alsace Contrôlée

Zona di Produzione: Kintzheim Alsace

Uve: Riesling

Vinificazione: Pressatura soffice degli acini e fermentazione in vasche di acciaio inox.

Affinamento: Messo in bottiglia con l’aggiunta dei lieviti per la presa di spuma, fermentazione metodo champenois 24 mesi. Sboccatura senza aggiunta della “liquer d’expédition” per ottenere un vino Brut.

Note di Degustazione: Questo crémant la cui base è il vitigno Riesling è un crémant Pas Dosè dal colore giallo paglierino adornato da riflessi verdi, con bollicine fini e setose. Accattivante l'occhio, l'effervescenza invita alla degustazione. Al naso emergono le caratteristiche di un crémant invecchiato 24 mesi, esaltate da note di limone e agrumi. Al palato, la finezza delle sue bollicine rivela una bella eleganza con un gusto di nocciola leggermente tostata. La persistenza invita a un viaggio dei sensi nel cuore di un vortice di freschezza.

Gradazione Alcolica: 12% vol.

Temperatura di Servizio: 6° C.

Abbinamenti: Vista la sua imponente struttura, accompagna egregiamente qualsiasi piatto a base di pesce in salsa, con spiedini di salmone e capesante decorati con una semplice spruzzata di lime appena spremuto, primi piatti e formaggi di media stagionatura. Ideale come aperitivo.