

CRÉMANT SAINT-URBAIN BRUT ROSÉ



Classificazione: Appellation Crémant D'Alsace Contrôlée

Zona di Produzione: Kintzheim Alsace

Uve: Pinot Nero

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 18 mesi. Sboccatura con aggiunta della "liquer d'expédition" per ottenere un vino Brut.

Note di Degustazione: Si presenta con un bel color rosa salmone e con una fragranza piena e pronunciata. Il sapore ricorda fragole e lamponi, con note erbacee e un finale decisamente fruttato, sostenuto da una buona acidità.

Gradazione Alcolica: 12% vol.

Temperatura di Servizio: 6° C.

Abbinamenti: Ideale come aperitivo, molto apprezzato con buffet campagnoli e picnic a base di salumi, grigliate e insalate. Carni bianche, non dimentichiamo i dessert poco dolci al cioccolato o a base di frutti di bosco che ben si sposano con i suoi aromi!