FRESCOBALDI
TOSCANA

Frescobaldi Brut Metodo Classico



Formati

0,75 l, 1,5 l

Frescobaldi Brut Metodo Classico

Trento DOC Metodo Classico

Le Frescobaldi Brut Metodo Classico Trento Doc est affilié à l'Istituto Talento Italiano : il est obtenu par la remise en fermentation en bouteille de raisins Chardonnay et subit au moins 24 mois de vieillissement sur lies.

Notes techniques

Origine: Vignobles du domaine du Trento Classico DOC
L'âge du vignoble: variés
Variété de vin: Chardonnay
Degrè d'alcool: 12.50%

Dégustation

Le Frescobaldi Brut Metodo Classico affiche une robe jaune paille, brillante au perlage très fin et persistant. Son nez est parfumé, avec des notes de fruits à chair blanche, et des senteurs nettes de beurre et croûte de pain. Ton fruité, varié et complexe, auquel s'ajoutent des notes d'ananas et de citron. En bouche, il se révèle moelleux, velouté, avec une veine d'acidité rafraîchissante et un corps solide, mais sans excès. La finale citrine prolonge considérablement la persistance.

Suggestions de dégustation: Avec un repas très noble, mais aussi avec des fruits de mer, tels que les moules et les palourdes revenues à la casserole, les crustacés ou les viandes blanches sautées à la poêle, comme les escalopes de veau aux artichauts ou le lapin parfumé.