



Frescobaldi Brut Metodo Classico

Notes techniques

Origine

Vignobles du domaine du Trento Classico DOC

L'âge du vignoble
variés

Variété de vin
Chardonnay

Grado Alcolico
12.50%

Dégustation

Formats disponibles

0,75 l, 1,5 l

Notes organoleptiques

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.