FRESCOBALDI
TOSCANA

Cuvée Voyage Metodo Classico Brut



Formati

0,75 lt; 1,5 lt (Magnum)

FRESCOBALDI
TOSCANA

Cuvée Voyage Metodo Classico Brut

Vino Spumante di Qualità

Questo vino nasce da un viaggio emozionante. Il rientro della giovane Leonia dalla Francia al palazzo di famiglia a Firenze, riportando con sé i vitigni di Chardonnay e Pinot nero, protagonisti di questo vino spumante di qualità. Un Metodo Classico fresco e dinamico; un viaggio nella freschezza, accattivante e moderno, in omaggio alle menti vivaci e gioiose. Un vino perfetto per uno spirito giovanile che ami condividere momenti di spensieratezza.

Note tecniche

Varietà: Chardonnay, Pinot nero, Pinot bianco
Grado Alcolico: 12,5 %
Maturazione: 24 mesi sui lieviti

Note degustative

Cuvée Voyage risulta di un meraviglioso color giallo paglierino limpido e dal perlage persistente. Al naso è fragrante, con note di frutta a pasta bianca, come la pesca bianca e di mela matura; al tono fruttato, composito e complesso, si aggiungono ricordi di ananas e limone, ma anche sentori di fiori bianchi e note floreali che ricordano il tiglio. In bocca è sapido, fresco e verticale, con una vena acida rinfrescante e corpo solido ma senza eccessi. Il finale è armonico.