



Cremant D'Alsace



Denominazione

AOC Cremant d'Alsace



Vitigno

40% Chardonnay, 30% Pinot Nero, 30% Pinot Bianco

Zona di Produzione

Hunawirh, Ostenberg e Ribeauvillé (Alsazia)



Vinificazione

Vendemmia manuale e fermentazione a temperatura controllata



Invecchiamento

24 mesi sui lieviti



Abbinamenti

Aperitivi e antipasti con pesce affumicato e tartare



Note sensoriali



Giallo paglierino con riflessi dorati e bollicine fini



Aromi di brioche, fiori bianchi e fruttati di mela e pera



Elegante e fresco, consistenza cremosa al palato con finale rotondo ed equilibrato