

CENTOVENTI



Varietali:

Uve a bacca bianca

Tipologia:

Blanc de blancs

Temperatura di servizio:

6-8°C

Grado alcolico:

Vol 12,5%

Bottiglia:

0,75 l

Lifestyle:

**Metodo classico da lungo
affinamento**

Abbinamenti:

Beluga

Ideale per:

Feticisti radicali

Blanc de Blancs (de sainte patience...)!

Una selezione delle nostre più intriganti basi, assemblate ed elevate in una cuvee dal carattere unico. Tutto quello che non vi aspettate da un Metodo Classico da lungo affinamento. Giallo zafferano. Olfatto complesso, elegante, frutta esotica matura che fonde a sensazioni lattiche, burrose, per poi virare al fungo. Perlage setoso, palato verticale, minerale, con notevole freschezza.

Tutti a dosaggio zero, senza l'aggiunta di "liquer d'expedition". Spumanti elaborati secondo il Metodo Tradizionale. Raffinate cuvée dei vini base con le nostre riserve affinate. Stile unico, grazie al loro ricercato carattere Alto-Adriatico.