



GLI SPUMANTI - METODO CLASSICO



Contiene solfiti



KREMÄUN - SPUMANTE METODO CLASSICO

Vitigni
Chardonnay e Pinot bianco



Colore:

Giallo tenue, petalo di girasole.



Profumo:

Elegante, fruttato, persistente.



Gusto:

Secco, sapido e fragrante, complesso. Perlage fine e persistente.

"Kremäun", traduzione tedesca di Cormòns:

Una bollicina fine ed elegante, nata per celebrare quel territorio posto al confine del Friuli orientale.

Descrizione: Chardonnay e Pinot bianco in percentuali che variano in base all'annata.

Vinificazione: Il mosto di Chardonnay fermenta in acciaio e una parte di Pinot bianco fermenta in legno. Alla fine dell'inverno si procede all'assemblaggio. La presa di spuma avviene in bottiglia. Il vino sosta poi a contatto con i lieviti per 36 mesi. All'atto di sboccatura viene aggiunto la liquer d'expedition.

Affinamento: sosta in acciaio per sei-sette mesi a contatto con i lieviti.

Abbinamento: ideale come aperitivo, con antipasti di pesce e crostacei, pesce crudo e ai ferri, a tutto pasto.

Temperatura di servizio: 4-6°C

Da consumare entro 2-3 anni dalla data di sboccatura.

Per una corretta conservazione, è consigliato mantenere la bottiglia al fresco ed al riparo dalla luce.

