

Domaine Mitternacht Frères

Cremant D'Alsace Extra Brut

VIN0122



Scheda tecnica

CATEGORIA	WINE IS ROOTS
COLORE	Bianco
TIPOLOGIA	Bolla
PECULIARITÀ	Certificazione Biologica
ALCOL	12.50
TAPPO	Fungo

Vinificazione e Affinamento

Pinot Auxerrois 55% ,Chardonnay 20%, Pinot Noir 10%, Riesling 10% e Pinot Grigio 5%. Le vigne di 25 anni sono coltivate su suoli marno calcarei, seguendo metodi di agricoltura biodinamica. La raccolta è precoce per preservare la freschezza del vino. Dopo la prima fermentazione in botte, il vino viene imbottigliato con l'aggiunta di liquer de tirage per rifermentare e affinare in bottiglia per un periodo minimo di 24 mesi, a contatto con lieviti. Si passa poi al degorgement con una lieve aggiunta di liquer d'expédition.

Descrizione Vino

Un naso all'insegna della freschezza, con note fruttate di mela e pera, seguite dalle nocciole fresche e un sottile ricordo di panificazione. In bocca si percepisce l'impatto minimo della liquer, che lascia il vino secco, vivace e scattante. Le bolle sono piacevolmente fini e diffuse, sentori di burro accompagnano il sorso fresco e sapido. Un'ottima bollicina per coccolarsi e motivarsi quando il mondo sembra inospitale.



ELEMENTO INDIGENO

COMPAGNIA DEI CARAIBI S.p.A. Società Benefit
SEDE LEGALE Via Ribes, 3 - 10010 Colletterto Giacosa (TO)
SEDE OPERATIVA Via Ribes, 3 - 10010 Colletterto Giacosa (TO)
Via Vittorio Alfieri 11 - 10121 Torino (TO)

+39 0125 791104 - www.compagniaideicaraibi.com - info@compagniaideicaraibi.com