

SANTA CRISTINA



SANTA CRISTINA BRUT METODO CLASSICO

Jahrgang

Ohne Jahrgangsangabe

Vinifikation und Ausbau

Die erste alkoholische Gärung erfolgte in Inox-Edelstahltanks. Gegen Ende des Winters schloss der Wein die zweite Gärung in der Flasche bei kontrollierter Temperatur ab und verfeinerte danach auf seinen Hefen. Die Flaschen wurden in die traditionellen "pupitres" (Rüttelpulte) gestellt, wo etwa 3 Wochen lang die Remuage-Operationen durchgeführt wurden.

Alkoholgehalt

12,5% Vol.

Degustationsnotizen

Santa Cristina Spumante präsentiert sich in gelber Farbe mit goldenen Reflexen. Üppiger Schaum mit feiner anhaltender Perlage. An der Nase intensiv mit Noten von Apfel, weißem Pfirsich und Anklängen an getoastete Brotrinde und Hefe. Am Gaumen ausgeprägt harmonisch und mit der typischen Lebhaftigkeit des Brut. Noten von reifer Frucht schenken Üppigkeit und Ausgewogenheit.

Passende Gerichte

Perfekt zu Fisch, Risotti und weißem Fleisch