

Pinot Noir

Martinotti Schaumwein Extra-Brut Methode

Wird bearbeitet:

Schaumwein, der aus der Weinbereitung Pinot Noir gewonnen wird. Lange Martinotti-Charmat-Methode, entwickelt in Edelstahltanks bei niedrigen Temperaturen. Verfeinerung in Edelstahltanks und anschließend in vertikal positionierten Flaschen.

Farbe:

Blasses Strohgelb.

Nase:

Fein, anhaltend und ausgewogen, mit zarten Blumennoten.

Visuelle Präsentation:

Ausgezeichneter „Sprudel“ mit guter Nachhaltigkeit einer zarten Krone. Feine, anhaltende und nicht aufhaltende Perlage.

Gaumen:

Große Geschmeidigkeit und Ausgewogenheit, mittlerer Körper, mit einem Hauch von weißen Früchten.

Flasche:

Spumante Campana.
Limitierte Auflage, beschränkte Auflage.
Glas vom Typ Uvag.

Schließung:

Durchmesser 30,5x48.

Verfügbare Größen:

Flasche 0,75 L.

Abv:

12,50%.

