MONTALBERA°

120+1®

Klassische Schaumweinmethode Pas Dosè

Produktionsgebiet:

Italien.

Wird bearbeitet:

Schaumwein, der durch sanftes Pressen von schwarzem P.N. gewonnen wird. Trauben nach den strengen Standards der klassischen Methode. 10 Jahre Reifung auf der Hefe in einer Umgebung mit kontrollierter Temperatur. Degorgieren nur mit Wein aus derselben Cuvée.

Farbe:

Strohgelb mit goldenen Reflexen.

Nase:

Feines, anhaltendes und ausgewogenes Bouquet mit Anklängen von gerösteten Haselnüssen und Brotkruste.

Visuelle Präsentation:

Feine und anhaltende Perlage, perfekt in die Weinstruktur integriert.

Gaumen:

Komplex, cremig, intensiv und elegant mit angenehmer Säure, gefolgt von einer anhaltenden Würze.

Flasche:

Klassische Spumante-Methode. Limitierte Auflage, beschränkte Auflage. Glas vom Typ Uvag.

Schließung:

Durchmesser 30,5x48.

Verfügbare Größen:

Flasche 0,75 L.

Abv:

Je nach Jahrgang zwischen 11,50 und 12,50 %.

