FRANCIACORTA BRUT MILLESIMATO DOCG CRUPERDU 1500ML

Cena brutto	**488,00 zł**
Cena netto	**396,75 zł**
Dostępność	**Na zamówienie**
Czas wysyłki	**48 godzin**
Kod EAN	**8032605114723**
Producent	**CASTELLO BONOMI FRANCIACORTA, Co**

Opis produktu

Nazwa Wina: Franciacorta DOCG Brut "Cruperdu"
Winnica: Castello Bonomi
Region: Lombardia

GRONO: Chardonnay i Pinot nero
RODZAJ: musujące białe wytrawne
ROCZNIK: 2018
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU: 12,5%
POJEMNOŚĆ: 1500ml

Opis:

Latem 1986 roku Chef de Cave Luigi Bersini, opuszczając uprawy należące do winnicy wybrał się w stronę lasu, gdzie pomiędzy dziko rosnącymi krzewami odnalazł kilka winorośli odkrywając zarazem, że las zawłaszczył sobie niektóre części dawniej uprawianego terenu. I to właśnie te zagubione cru dało nazwę tego wina; "Cruperdu" oznacza "zagubione cru". Franciacorta "Cruperdu" jest produkowane wg Metody Klasycznej zwanej Champenoise ze szczepów Chardonnay i Pinot nero, które rozwija się i dojrzewa na osadzie drożdżowym przez ponad 36 miesięcy. Kolor błyszczący żółty z jedwabistym i trwałym perlażem; w aromacie wyróżniają się nuty białych i tropikalnych owoców, które z czasem ustępują miejsca balsamicznym doznaniom; podczas degustacji zaskakuje świeży i złożony posmak, który ujawnia wielki potencjał ewolucyjny wina; świetna równowaga i finezja.

Sugestie kulinarne:

"Cruperdu" idealnie komponuje się z całym posiłkiem, w szczególności z różnorodnymi daniami kuchni śródziemnomorskiej, np. okoniem morskim pieczonym w soli, łososiem z grilla czy makaronem z owocami morza.

FRANCIACORTA "CRUPERDU" JEST PAKOWANE W PRZEPIEKNEJ DREWNIANEJ SKRZYNECZCE