



FRANCIACORTA BRUT MILLESIMATO DOCG CRUPERDU

Cena brutto	174,50 zł
Cena netto	141,87 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	48 godzin
Kod EAN	8032605114181
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: 750ml

Opis:

Latem 1986 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 terenu, ukrywając dawniej uprawiany teren. I to właśnie te zagubione cru dało nazwę tego wina; "Cruperdu" oznacza "zagubione cru". Franciacorta DOCG "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 trwałym i jedwabistym perłazem; 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.

Sugestie kulinarne:

Wino idealnie komponuje się z całym posiłkiem, w szczególności z różnorodnymi daniami kuchni śródziemnomorskiej, takimi jak okoń morski pieczony w soli, jak również z łososiem z grilla lub makaronem z owocami morza.