



ZÝMĚ

METODO CLASSICO

ÅRGÅNG: 2013

ART. NR. 77034

FAKTA OM VINET



DRUVOR:

100% Pinot Nero



TILLVERKNING:

Druvklasarna pressas och musten separeras från skalresterna. Alkoholjäsningen sker i låg temperatur under 48 timmar. Under våren tillsätts socker och ny jäst och vinet får en andra jäsning i flaska. Vinet får ligga på sin egen fällning tills man genom frysning tar bort jästfällningen och fyller upp med samma vin så kallad Zero Dosage.



FÄRG:

Svagt gul med gröna inslag och många små bubblor.



DOFT:

Vilda vårblommor, akacia honung, jäst, blandade nötter, lakrits och flinta.



SMAK:

Torr, mycket lockande, nybakt bröd och mot slutet en ton av lakrits



PASSAR TILL:

Utmärkt välkomstvin, utsökt till skaldjur, fisk, vegetariska rätter eller nötter. Serveras vid 12° C.



ALKOHOLHALT: 12,5 %

RESTSOCKER: 1 g/l

SYRA: 7,5 g/l