



DAMOLI

AVANT-GARDE

VINO SPUMANTE BRUT NATURE

ART. NR. 73960

FAKTA OM VINET



DRUVOR:
100% Corvina



TILLVERKNING:
Druvorna skördas för hand i början av september och de mindre mogna druvorna väljs ut. 100% Corvina, vit vinifiering.

Efter skörden pressas druvorna omedelbart och man skiljer druvjuicen från skalen med dess färgämnen. Fermentationen är mycket långsam och pågår i 10–15 dagar.



LAGRING:
Cirka två månader i ståltankar och därefter tappas vinet på flaska för en andra jäsning enligt champagnemetoden, där vinet får ligga 36 månader på sin egen jästfällning.



FÄRG:
Ljust halmgult.



DOFT:
Fruktigt och en mineraliskt mild doft av röda frukter, citron och våta stenar.



SMÅK:
I gommen är det fräscht och torrt med en viss sötta och lätta tanniner. Den fina pärlande moussen ger liv och elegans till helheten.



PASSAR TILL:
Vinet fungerar mycket bra som aperitif och det är perfekt till skaldjursrätter även pasta frutti di mare, pasta melanzane och till klassiska champagne-tilltugg. Serveras vid 8–10° C



ALKOHOLHALT: 12,5 %
RESTSOCKER: 1,6 g/l
SYRA: 7,61 g/l