



CHAMPAGNE MONTAUDON BRUT MAGNUM ASTUCCIATO

DENOMINAZIONE: CHAMPAGNE

PROVENIENZA: REIMS - FRANCIA

COLORE: BIANCO

GRADAZIONE ALCOLICA: 12°

VITIGNI PRINCIPALI: 40% PINOT NOIR – 35%
PINOT MEUNIER – 25% CHARDONNAY

VINIFICAZIONE: IN VASCHE DI ACCIAIO ALLA
TEMPERATURA CONTROLLATA DI 18-20°, 100%
FERMENTAZIONE MALOLATTICA –
INVECCHIAMENTO 2 ANNI IN BOTTIGLIA

PROFUMO: NOTE DI PESCA, MELA VERDE,
CROSTA DI PANE CHE LASCIANO POI SPAZIO A
SENTORI DI CILIEGIA, FRAGOLA CON FINALE DI
MENTA PIPERITA

SAPORE: FRESCO E FRUTTATO. FRUTTA A
POLPA BIANCA CON LEGGERA SPEZIATURA E
UN RETROGUSTO FINALE DI MENTA

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: APERITIVO, PIATTI
DI PESCE CRUDO E CROSTACEI

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6° - 8°

ALLERGENI: SOLFITI

NOTA: