

Crémant s.a.

Met. Classico dal 1973

Questo Crémant nasce dalla volontà e dal piacere di dedicare la finezza del perlage e la sottigliezza della sua tessitura alla femminilità contemporanea, alla sofficità e leggerezza dell'armonia che accompagna lo spirito delle donne dei Laghi.

Vitigni: Chardonnay 100% del Lago di Garda rivolti al sorgere del sole.

Perlage: Bollicine estremamente fini, armoniose e croccanti, a comporre catenelle e spuma leggera.

Colore: Giallo paglierino pieno.

Profumo: Ben percepibile la sua complessità ricca ed invitante di frutta bianca come la pera decana con finali di agrume e frutta secca.

Aromi definiti, senza eccessi a testimoniare la perfetta esposizione delle sue uve e della loro maturità.

Sapore: Ampio avvolgente e generoso, la sua acidità è perfettamente integrata nella dolcezza dei suoi sapori di frutta ben matura, che testimoniano l'eleganza e la sua sensuale armonia, sostenute da una straordinaria finezza.

Temperatura consigliata: 4°C.

