Crémant d'Alsace KB Extra-Brut

BOLLICINE NO SOLFOROSA AGGIUNTA

INFO

Annate: 2014, 2015
Formato: 75 cl
Paese: Francia
Regione: Alsazia
Vitigni: Auxerrois, Pinot Grigio, Pinot Bianco
Suolo: Granitico sabbioso della valle del Kaysersberg
Estensione del vigneto: 1,5 ha
Tipo d'impianto: Poussard (Guyot doppio) e Guyot
Densità ceppi per ha: 3.500
Età media del vigneto: n.d.
Produzione media per ha: 20 hl
Vinificazione e affinamento: Pressatura soffice, fermentazione spontanea e affinamento per 12 mesi in tini di cemento. Rifermentazione in bottiglia tramite l'aggiunta di mosto fresco di auxerrois. Sboccatura dopo sei anni sui lieviti, colmatura con lo stesso vino.
Solforosa totale: 11 mg/l
Bottiglie prodotte: 2.700

PRODUTTORE

DOMAINE CHRISTIAN BINNER
Christian Binner

PERCHÉ

Il Crémant d'Alsace KB Extra-Brut del Domaine Christian Binner è un vino bianco spumante ottenuto con metodo classico. Dal naso dritto e preciso, rivela una bocca estremamente fresca, minerale, asciutta e cremosa che non nasconde il lungo affinamento sui lieviti.

QUANDO

Quando siete stufi degli spumantini tutti acidità che si trovano in giro e lasciano la bocca impastata, è il momento di passare a una bolla di carattere. Il Crémant d'Alsace KB Extra-Brut è un vino di gran classe, capace di evolvere calice dopo calice. Da bere in tête-à-tête all'ombra di una veranda in un pomeriggio afoso.

Velier S.p.A. - Via byron 14 - 16147 Genova, Italia
P.IVA IT00264080102 - Tel. (+39)0103108633 - Email: triplea@velier.it