

TRIPLE "A"

AGRICOLTORI ARTIGIANI ARTISTI

Crémant d'Alsace KB Extra-Brut



BOLLICINE



NO SOLFOROSA AGGIUNTA



INFO

Annata: 2012

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: 40 anni

Produzione media per ha: 45 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 a partire da 16 mesi sui lieviti, colmatatura con lo stesso vino.

Solforosa totale: 6 mg/l

Bottiglie prodotte: 9.000

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.

