



ADELE

Vino Spumante • Brut Nature

Edizione Limitata • 6.300 bottiglie

Metodo Charmat Lungo

Presa di spuma di 6 mesi. Il vino, dal lungo contatto con i lieviti, sviluppa raffinate note organolettiche, migliora la struttura e l'equilibrio degli aromi e regala un perlage estremamente fine e persistente.

Uve:

Pinot e Chardonnay in percentuali variabili

Alcool:

12% vol

Residuo zuccherino:

Secco

Presa di spuma:

6 mesi

Affinamento in bottiglia:

4 mesi

Colore:

Paglierino brillante, con spuma soffice e intensa. Il perlage è piacevolmente fine e raffinato.

Degustazione:

Delicati accordi di fiori e frutta bianca compongono l'armonia dei profumi. Freschissimo l'intreccio di pesca e fiori d'acacia, di rosa bianca e noce di cocco, che, sotteso da una deliziosa nota di crosta di pane, racconta l'eccellente maturazione.

Cremoso e salino in perfetto equilibrio, avvolge i sensi di seta finissima. Chiude lungo e persistente, con frutta bianca fragrante, lasciando, elegante, la scia.

Abbinamenti consigliati:

Spumante per le occasioni importanti all'insegna di eleganza e raffinatezza. Sposa idealmente i frutti di mare e il pesce crudo, ma è ottimo anche con sughi delicati di carne bianca, formaggi freschi e prosciutto crudo tagliato al coltello.

Consigli per la degustazione:

Servire a 6/8°C.

DOMUS VINI Srl

35010 Fossalta di Trebaseleghe (PD) - Tel 049 57.96 405 - Fax +39 049 57.96.715 info@domusvini.eu - www.domusvini.eu