

Infinite Eight

Champagne Brut N° 8



Zona:

Vitigno:

Vendemmia:

Pressatura:

Vinificazione:

Invecchiamento sul lievito:

Dosaggio:

Tempo di conservazione:

Gradazione alcolica:

Temperatura di servizio:

Solfiti Totali:

Villedommange – Montagne de Reims

80% Chardonnay – 20% Pinot Noir

Manuale

Pneumatica soffice a bassa pressione

Acciaio

minimo 36 mesi

Brut 6 g/litro

3-4 anni

12,50°

4° - 6°

38 mg/L



Frutto di assemblaggio sapiente di vini nuovi ed un 45% di vini di riserve, ha colore giallo oro chiaro, con un fine cordone di bolle ed una spuma consistente.

Al naso offre una bella freschezza ed un bouquet fruttato. Al palato, l'attacco è citrino ma delicatamente bilanciato da note mielate.

Sottili note di mandorle tostate con sfumature leggermente cremose per assicurare un finale setoso e complesso.

Una chicca...quando il simbolo sull'etichetta sarà rosso, la temperatura di degustazione sarà perfetta!



Abbinamenti

Ottimo come aperitivo o a tutto pasto con piatti di pesce e carne, o perché no, con una pizza.



via garibaldi 42_ 20811 cesano maderno
tel. 0362.502386 _ cell. 393.8246304
info@chicchedichampagne.it
www.chicchedichampagne.it
facebook.com/chicchedichampagne
instagram.com/chicchedichampagne



Chicche di
Champagne