

Infinite Eight

Champagne Extra-Brut N° 8 Rosé Premier Cru



| | |
|------------------------------------|--|
| Zona: | Villedommange – Montagne de Reims |
| Vitigno: | 80% Chardonnay – 20% Pinot Noir |
| Vendemmia: | Manuale |
| Pressatura: | Pneumatica soffice a bassa pressione |
| Vinificazione: | Acciaio |
| Invecchiamento sul lievito: | minimo 48 mesi |
| Dosaggio: | Extra-Brut 4 g/litro |
| Tempo di conservazione: | 3-4 anni |
| Gradazione alcolica: | 12,50° |
| Temperatura di servizio: | 3° - 5° |
| Solfiti Totali: | 30 mg/L |



Frutto di assemblaggio sapiente di vini nuovi della vendemmia 2013 ed un 45% di vini di riserve.

Colore corallo ambrato, con un fine cordone di bolle ed una spuma consistente.

Fresco, rotondo, con spiccate note fruttate al naso ed al palato. Sottili note di frutti rossi, ciliegie, mirtili e fragoline di bosco. L'attacco al palato è franco, ben equilibrato, fine ed elegante.

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



Abbinamenti

Ottimo come aperitivo o a tutto pasto con piatti di cucina asiatica, speziati, carni bianche ed affettati.

