



Joseph Cattin

Crémant d'Alsace Sauvage Bio



Zona:

Voeglinshoffen - Alsace

Vitigno:

50% Pinot Blanc – 50% Chardonnay

Terreno:

Argillo-calcareo

Età media delle vigne:

10 anni

Vendemmia:

Manuale

Pressatura:

Pneumatica soffice a bassa pressione

Vinificazione:

Acciaio

Invecchiamento sul lievito:

minimo 18 mesi

Gradazione alcolica:

12°

Temperatura di servizio:

5°-7°

So2:

75 mg/l

Vigne a resa limitata, coltivate con agricoltura biologica.

Colore oro brillante con un fine e persistente cordone di bolle.

Al naso è fresco e floreale , con note di fiori e frutti bianchi accompagnati da una bella finezza aromatica.

Al palato l'attacco è fresco, poi il vino si apre su una bella struttura con note grigliate. Le bollicine accompagnano tutta la degustazione e sostengono un vino di razza e potente.



Abbinamenti



Ideale per l'aperitivo, accompagna perfettamente a tutto pasto piatti a base di crostacei, coquillages e pesce crudo e cotto.



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 Vino