



## FRESCOBALDI BRUT METODO CLASSICO

Appellation Trento DOC, Metodo Classico

description Le Frescobaldi Brut Metodo Classico Trento Doc est affilié à l'Istituto Talento Italiano : il est obtenu par la remise en fermentation en bouteille de raisins Chardonnay et subit au moins 24 mois de vieillissement sur lies.

### CARACTÉRISTIQUES DU TERROIR DE PRODUCTION

PROVENANCE Vignobles du domaine du Trento Classico DOC

### NOTES TECHNIQUES

Variété Chardonnay

degré d'alcool 12.50%

FORMATS DISPONIBLES 0,75 l, 1,5 l

NOTES ORGANOLEPTIQUES Le Frescobaldi Brut Metodo Classico affiche une robe jaune paille, brillante au perlage très fin et persistant. Son nez est parfumé, avec des notes de fruits à chair blanche, et des senteurs nettes de beurre et croûte de pain. Ton fruité, varié et complexe, auquel s'ajoutent des notes d'ananas et de citron. En bouche, il se révèle moelleux, velouté, avec une veine d'acidité rafraîchissante et un corps solide, mais sans excès. La finale citrine prolonge considérablement la persistance.

SUGGESTIONS DE DÉGUSTATION Avec un repas très noble, mais aussi avec des fruits de mer, tels que les moules et les palourdes revenues à la casserole, les crustacés ou les viandes blanches sautées à la poêle, comme les escalopes de veau aux artichauts ou le lapin parfumé.