Winnica Terra Moretti

SZAMPANY WŁOSKIE

SZCZEP WINOGRON: Chardonnay
WINIFIKACJA: Fermentacja 20 dni w kadziach ze stali nierdzewnej. Częściowa fermentacja malolaktyczna.
DOJRZEWANIE: : W zbiornikach ze stali nierdzewnej i w dębowych beczkach w niskich temperaturach, przez około 7 miesięcy.
DRUGA FERMENTACJA: Tradycyjną metodą szampańską, poprzez naturalną ponowną fermentację w butelkach ułożonych w stosach z dawką likieru i drożdży, przez około 30-36 miesięcy. Po usunięciu osadu starzenie w butelce przez 3-4 miesiące.
SMAK: Świeży, harmonijny, złożony z długim i gęstym wykończeniem.
AROMAT: Świeży i elegancki, z nutami balsamicznymi, głogu, skórki chleba, suszonych fig i orzeszków ziemnych.
TEMPERATURA SERWOWANIA: 8-10 °C
IDEALNE DO: Goracych rybnych przekąsek, ryb wędzonych lub grillowanych, sushi, makaronów z owocami morza.
ALKOHOL: 12,5%
ZAWARTOŚĆ CUKRU: 6 g/l

CENA: 117,00 zł

SZCZEP WINOGRON: Chardonnay 50%, Pinot Nero 50%
WINIFIKACJA: Fermentacja 20 dni w kadziach ze stali nierdzewnej. Częściowa fermentacja malolaktyczna.
DOJRZEWANIE: : W zbiornikach ze stali nierdzewnej i w dębowych beczkach w niskich temperaturach, przez około 7 miesięcy.
DRUGA FERMENTACJA: Tradycyjną metodą szampańską, poprzez naturalną ponowną fermentację w butelkach ułożonych w stosach z dawką likieru i drożdży, przez około 36-40 miesięcy. Po usunięciu osadu starzenie w butelce przez 6 miesięcy.
SMAK: Ostry, ustrukturyzowany i pełny, o długim i trwałym wykończeniu.
AROMAT: Grejpfruta, czarnej porzeczki i orzecha włoskiego z nutami wawrzynu i zielonego tytoniu.
TEMPERATURA SERWOWANIA: 8-10 °C
IDEALNE DO: Rybnych przystawek, tatara z ryb i owoców morza, salami, warzywnego risotto, ryb na parze.
ALKOHOL: 12,5%
ZAWARTOŚĆ CUKRU: 0 g/l

CENA: 123,00 zł

SZCZEP WINOGRON: Chardonay 80%, Pinot Nero 10%, Pinot Bianco 10%
WINIFIKACJA: Fermentacja 20 dni w kadziach ze stali nierdzewnej. Częściowa fermentacja malolaktyczna.
DOJRZEWANIE: : W zbiornikach ze stali nierdzewnej i w dębowych beczkach w niskich temperaturach, przez około 7 miesięcy.
DRUGA FERMENTACJA: Tradycyjną metodą szampańską, poprzez naturalną ponowną fermentację w butelkach ułożonych w stosach z dawką likieru i drożdży, przez około 20-26 miesięcy. Po usunięciu osadu starzenie w butelce przez 3-4 miesiące.
SMAK: Mineralny i zmysłowo kompletny, sprężysty, żywy. Z długo utrzymującym się, harmonijnym wykończeniem.
AROMAT: Świeży, z nutami kwiatowymi limonki, cytrusówi białej brzoskwini.
TEMPERATURA SERWOWANIA: 6 °C
IDEALNE DO: Dań rybnych lub jako aperitif.
ALKOHOL: 12,5%
ZAWARTOŚĆ CUKRU: 6 g/l

CENA: 123,00 zł

Winnica Ricci Curbastro

SZAMPANY WŁOSKIE

SZCZEP WINOGRON: Chardonnay 60%, Pinot Bianco 40%
WINIFIKACJA: Fermentacja w temperaturze kontrolowanej w stalowych beczkach przez 8 miesięcy.
DRUGA FERMENTACJA: Tradycyjną metodą szampańską, poprzez naturalną ponowną fermentację w butelkach ułożonych w stosach z dawką likieru i drożdży, przez około 20 miesięcy.
SMAK: Miękki i słodki dzięki wyższej dawce cukru.
AROMAT: Lekko kwiatowy, eleganckie nuty dojrzałych owoców
TEMPERATURA SERWOWANIA: 10 °C
IDEALNE DO: Delikatnych przekąsek i sufletów, świeżych i miękkich serów, sałatek owocowych, tart owocowych.
ALKOHOL: 12,5%
ZAWARTOŚĆ CUKRU: 40-45 g/l

CENA: 103,00 zł

SZCZEP WINOGRON: Chardonnay 60%, Pinot Blanco 30%, Pinot Nero 10%
WINIFIKACJA: Fermentacja w temperaturze kontrolowanej w stalowych beczkach przez 8 miesięcy.
DRUGA FERMENTACJA: Tradycyjną metodą szampańską, poprzez naturalną ponowną fermentację w butelkach ułożonych w stosach, z dawką likieru i drożdży, przez około 30 miesięcy.
SMAK: Strukturalny, ale gładki i kremowy, nawet w wytrawnym smaku, z owocowymi nutami i długim zrównoważonym finiszem.
AROMAT: Lekko kwiatowy, elegancki, szczególnie intensywny z nutami drożdży i świeżo upieczonego chleba.
TEMPERATURA SERWOWANIA: 10 °C
IDEALNE DO: Delikatnych potraw z chudych ryb, świeżych i miękkich serów lub jako aperitif.
ALKOHOL: 12,5%
ZAWARTOŚĆ CUKRU: 8 g/l

CENA: 118,00 zł

SZCZEP WINOGRON: Chardonnay
WINIFIKACJA: Fermentacja w temperaturze kontrolowanej w dębowych beczkach przez 8 miesięcy.
DRUGA FERMENTACJA: Tradycyjną metodą szampańską, poprzez naturalną ponowną fermentację w butelkach ułożonych w stosach, z dawką likieru i drożdży, przez około 40 miesięcy.
SMAK: Elegancki, jedwabisty, o zrównoważonej i pełnej strukturze, ożywiony lekką kwasowością.
AROMAT: Wyraźnie owocowy, mieszający się z pikantnymi aromatami i drożdżami, które przypominają tostowe, migdałowe nuty.
TEMPERATURA SERWOWANIA: 10 °C
IDEALNE DO: Przekąsek i serów, dań z delikatnych ryb lub drobiu.
ALKOHOL: 12,5%
ZAWARTOŚĆ CUKRU: 7 g/l

CENA: 118,00 zł

SZCZEP WINOGRON: Chardonnay 50%, Pinot Noir 50%
WINIFIKACJA: Fermentacja w temperaturze kontrolowanej, 20% w dębowych beczkach, 80% w kadziach ze stali nierdzewnej, przez 6 miesięcy.
DRUGA FERMENTACJA: Tradycyjną metodą szampańską, poprzez naturalną ponowną fermentację w butelkach ułożonych w stosach, z dawką likieru i drożdży, przez około 42 miesiące.
SMAK: Elegancki, jedwabisty, o zrównoważonej i pełnej strukturze, ożywiony lekką kwasowością.
AROMAT: Natychmiastowy tostowy aromat i smugi mineralne, a następnie świeże owoce, migdały i skórki chleba
TEMPERATURA SERWOWANIA: 7-8 °C
IDEALNE DO: Przekąsek, skorupiaków, zup rybnych lub jako aperitif.
ALKOHOL: 12,5%
ZAWARTOŚĆ CUKRU: 2 g/l

CENA: 118,00 zł