




*Beschrijving van deze Top Schuimwijn (Methode Traditionelle):*

-  *Mooie fijne pareling vanuit de onderkant van het glas, licht schitterende strogele en fijne schuimkraag bij het uitschenken.*
-  *La Pricca heeft een florale en licht fris-fruitige neus en een licht brioche aroma met wat toast.*
-  *Fijne en elegante bubbels brengen de aroma's naar buiten met een mooie balans van witte bloemen, rijkelijke fruit-aroma's en lichte toast.*



- Naam : La Pricca (= *Landschap in de vorm van een weelderige haardos*)
- Appellatie : Metodo Classico Extra Brut VSDQS
- Vinificatie : Handmatige oogst en vinificatie volgens de traditionele methode, tweede gisting op fles en 24 maanden "*sur lies*". - dosage 4 gr/liter
- Wijn en gerecht: Deze top schuimwijn is een perfect aperitief, maar is ook zeer geschikt bij gerechten met schaal en schelpdieren, zachte kazen en fruitige desserts.
- Cépage : 50% Pinot Nero 50% Cortese
- Bodem : kalk en klei
- Rendement : maximaal 77 hl per ha (*maar afhankelijk van de klimatologische omstandigheden kan dit jaarlijks een stuk minder zijn*)
- Fles : Spumante classico 75 cl
- Kurk : agglomeratuurkurk 47x30.5
- Bewaring : best dégusteren binnen de 3 à 5 jaar
- Alcoholpercentage : 12 %
- Serveertemperatuur : 8/10° C