

LA PRICCA

METODO CLASSICO BRUT VSQ

La Pricca heeft een heldere goudgele kleur.

De driuven werden geoogst met de hand na een rigoureuze selectie. Verder gebeurde de opvoeding volgens de traditionele methode.

La Pricca heeft een floreale neus en is fris-fruitig met een lichte toast.

De fijne en elegante bubbels zorgen voor een aangenaam mondgevoel en ondersteunen de perfecte harmonie van bloemen -en fruit aromas. Een echt smaak-boeket openbaart zich.

Deze wijn laat zich graag drinken als aperitief maar is ook zeer geschikt bij schaal en schelpdieren en fruitige desserts.



Naam :	La Pricca(= <i>Landschap in de vorm van een weelderige haardos</i>)
Appellatie :	V.S.Q
Kwaliteit :	rijk en verzorgd volgens de traditionele methode
Cépage :	80% Pinot Nero 20% Cortese
Bodem :	kalk en klei
Rendement :	50 hl per ha
Vinificatie :	manuele oogst, eerste persing, eerste fermentatie op inox cuves
Opvoeding :	volgens de traditionele methode, gefermenteerd in de fles op lies in 2015, gedegorgeerd in 2019
Fles :	Spumante classico 75 cl
Kurk :	agglomeraatkurk 47x30.5
Bewaring :	dégusteren binnen de 3 jaar
Smaak :	Oog : licht goudgeel Neus : bloemen, exotisch fruit Mond : fijne en elegante bubbels, mooie balans tussen witte bloemen, rijkelijke fruit-aromas en lichte toast
Alcoholpercentage :	12,5 %
Serveertemperatuur :	8/10° C

iDivini

Azienda Agricola

www.iDivini.org

Via Valle Nabisso 5
14057 Isola d'Asti (AT)
Italia

info@idivini.org