

PALAZZO TRONCONI

Cloe Spumante Rosato Millesimato Brut Nature



POCHODZENIE PRODUKTU:

Lacjum



Bio

Opis

Różowe wino musujące z winogron szczepu Lecinaro, leżakujące 6 miesięcy w betonowych zbiornikach, 24 miesiące degorżacji (proces usuwania osadu z musującego wina będący ostatnim etapem metody szampańskiej).

Winifikacja przeprowadzona została według zasad biodynamiki, czyli alkoholowej oraz jabłkowo-mlekowej z dodatkiem drożdży oraz cukru z certyfikacją Demeter. Wino nie jest stabilizowane, nie jest klarowane czy filtrowane.

Wina bardzo wysokiej jakości, określane mianem Millesimato (Wino millesimato uzyskuje się poprzez przetwarzanie winogron z jednego roku, a dokładniej: co najmniej 85% winogron zebranych w tym samym roku) oraz Brut Nature (wina wysokiej jakości o najniższej zawartości cukru resztkowego).

Produkt najwyższej jakości – ekologiczny oraz stworzony zgodnie z rytmem natury.

Sugestie

Świetnie pasuje do ryb, sushi, spaghetti z małżami oraz smażonych owoców morza.

Dane techniczne

Typologia:	Różowe musujące
Kraj, region:	Włochy, Lacjum
Kolor:	Ciemne złoto
Szczep:	Lecinaro
Zawartość alkoholu:	12% vol
Pojemność:	0,75 l
Zapach:	Intensywny zapach, z owocowymi notami moreli i białych kwiatów
Gleba:	Wapienna, gliniasta
System uprawy:	Winorośl uprawiana na trejażu metodą Guyota z gęstością 4000 pni na hektar
Winifikacja:	Winifikacja przeprowadzona została według zasad biodynamiki, czyli alkoholowej oraz jabłkowo-mlekowej z dodatkiem drożdży.
Dojrzewanie:	Przez 6 miesięcy w betonowych zbiornikach, 24 miesiące degorżacji
Maksymalne stężenie siarczynów:	30 mg/l

Alergeny

SIARCZYNY