

Edoardo Miroglio Sparkling Brut Metodo Classico



PÄRITOLU

Bulgaaria

– Nova Zagora on linn ja kvaliteetveinide valmistamise ning viinamarjakasvatuse piirkond Bulgaarias. Nova Zagora jääb Bulgaaria keskossa, Alam-Balkanisse, Rose Valley piirkonda.

TOOTJA

Edoardo Miroglio EOOD

VIINAMARJAD

Pinot Noir 80%, Chardonnay 20%

– Burgundiast pärinevad sordid, mida peetakse hinnatuimateks viinamarjasortideks elegantsete vahuveinide valmistamisel

VEIN

Keskmise täidlusega kuiv vahuvein

– peene tiheda mullijoaga, värvilt kahvatukollane;

– aroom kerge ja küpselt puuviljane, tunda valgeid lilli, virsikut, tsitruselisi ning röstitud saia.

Aroomilõppu lisandub küpseid aprikoose ja kergelt röstitud saia;

– maitse on värskest puuviljane ja selge, tunda küpseid õunu, nektariine, virsikuid ning värskeid tsitrusvilju. Järelmaitse keskmise pikkusega, puuviljaselt kreemjas ja värske tsitruselise-mineraalse happega:

– viinamarjad korjatakse käsitsi, baasvein kääratakse roostevabast terasest vaatides ja teine fermentatsioon koos autolüüsiga pudelis pärmisademel kestab minimaalselt 36 kuud;

– arengupotentsiaali veinikeldris säilitamisel 6 -10 aastat arvestades marjade korjeaastat.

VEINI SOOVITUS

Mereanni risotto ja pastaroad, grillitud mereannid, röstitud punane kala, sushi ja sashimi, pehmed juustud.

SERVEERIMISTEMPERatuur

Jahutatuna 8 -11 °C, Bordeaux tüüpi väiksemast veiniklaasist.

ALKOHOLISISALDUS

12 %

MAHT

0.75L / kasti 6



3800213971848