

Spumante Palmarès Grillo

Producteur : Tenuta Gorgi Tondi

Classification : Vin mousseux Brut

Lieu de production : Mazara del Vallo - Sicile

Cépages : Grillo

Vendange : Manuelle, durant la deuxième décade du mois d'août

Pressurage : Doux

Prise de mousse : Méthode Charmat

Couleur : Jaune paille animé par son perlage persistant

Parfum : Riche bouquet raffiné et équilibré qui rappelle des fleurs de printemps

Saveur : Sec, ample, savoureux et invitant, il laisse au palais un arrière-goût d'amande avec des arômes d'abricot et de poire

Affinement : 30 jours en bouteille

Sucre résiduel : 8 gr/l

Alcool : 11%

Accompagnement : Il accompagne parfaitement les plats de poisson et crustacés, idéal pour fêter tout événement spécial

Temperature de service : 8°-10° C



Producent : Tenuta Gorgi Tondi

Classificatie : Schuimwijn Brut

Productiestreek : Mazara del Vallo - Sicilië

Druivensoorten : Grillo

Oogst : Handmatig, tussen de 10de en de 20ste augustus

Persing : Zacht

Productiemethode : Méthode Charmat

Kleur : Strogeel, opgefleurd door zijn aanhoudende pareling

Parfum : Rijk boeket, verfijnd en in balans, doet denken aan voorjaarsbloemen

Smaak : Droog, vol, heerlijk en uitnodigend, amandel met een toets van abrikoos en peer

Rijping : 30 dagen in de fles

Restsuiker : 8 g/l

Alcohol : 11%

Gerechten : Combineert zich uitstekend met visgerechten en schaaldieren, ideaal voor speciale gelegenheden

Serveertemperatuur : 8°-10° C