

Ivi Vino Spumante Brut Metodo Charmat

Prickelnd - frisch - blumig



SCHERER & BÜHLER AG

Telefon +41 41 377 11 22

bestellungen@scherer-
buehler.ch

Herkunft Italien	Rebsorte Chardonnay, Cortese, Pinot Nero
Produzent Roberto Sarotto	Verschlusstyp Presskork
Jahrgang	Genussreife ab sofort
Flaschengrösse 75 cl	Trinktemperatur 8-10°C
Alkoholgehalt 12%	Artikelnummer 80303700
Kulinarik Apéritif, weisses Fleisch, Schalentiere und Fisch.	Ausbau Metodo Martinotti

ÜBER DEN WEIN

Der Sekt „Ivi“ ist Ivana, der Schwester von Roberto Sarotto, gewidmet, die liebevoll den Spitznamen „Ivi“ trägt. Es handelt sich um den ersten Schaumwein des Weinguts, der ursprünglich für besondere Anlässe innerhalb der Familie kreiert wurde – heute ist er für alle Weinliebhaber zugänglich. Er wird nach der Martinotti-Methode (zweite Gärung in geschlossenen Drucktanks) hergestellt, gefolgt von einer langen Reifung auf der Hefe. Durch dieses Verfahren entsteht ein feines Prickeln sowie eine angenehm fruchtige und blumige Aromatik, die dem Wein seine elegante Frische und Ausdruckskraft verleiht.

Apéritif, weisses Fleisch, Schalentiere und Fisch.

BESCHREIBUNG

Farbe

Helles Zitronengelb mit grünlichen Reflexen. Feine, lebhaft und gleichmässige Perlage.

Aromatik

Mittlere Intensität mit frischen, fruchtbetonten Aromen von grünem Apfel, Birne und Zitrusfrüchten wie Limette. Ergänzt durch florale Noten von weissen Blüten und leichte Anklänge von Hefe sowie mineralischer Frische.

Körper

Trocken – Brut-Stil, mit lebendiger, gut eingebundener Säure und leichtem bis mittlerem Körper. Die Fruchtaromen setzen sich am Gaumen fort, begleitet von einer feinen, cremigen Mousse und zarten hefigen Nuancen. Die Struktur bleibt klar und erfrischend, mit guter Balance zwischen Frucht, Säure und Textur. Abgang ist geprägt von Frische, grüner Frucht und einer leichten Mineralität.

Gesamteindruck

Ein Charmat-Schaumwein mit eleganter Perlage und ausgewogener Struktur.



Mehr erfahren und jetzt bestellen
www.scherer-buehler.ch