

Ivi Vino Spumante Brut Metodo Charmat

Prickelnd - frisch - blumig



SCHERER & BÜHLER AG

Telefon +41 41 377 11 22

bestellungen@scherer-buehler.ch

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

ÜBER DEN WEIN

Der Sekt "Ivi" ist Roberto Sarotto's Schwester Ivana gewidmet, die den Spitznamen Ivi trägt. Es ist der erste Schaumwein des Herstellers, der ursprünglich für besondere Anlässe der Familie gemacht wurde, aber jetzt für alle erhältlich ist. Erzeugt durch eine zweite Gärung in geschlossenen Behältern, gefolgt von einer langen Hefesatzreifung (Martinotti Methode). Dank dieses Verfahrens erhalten wir ein feines Prickeln und eine angenehm fruchtige und blumige Nase. Er passt perfekt zu weißem Fleisch, Schalentieren und Fisch.

Gesamteindruck: Eine ausgeprägte, fein balancierte Frische, begleitet von einem Hauch seidener Mineralität.

BESCHREIBUNG

Farbe

Farbe: Blasses Goldgelb.

Aromatik

Aromatik: Angenehm fruchtige und blumige Anklänge in der Nase mit Citrusnoten.

Körper

Körper: Lebendige Säure mit viel Frische am Gaumen.



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