Fin che Venga - Cambria Vini

cod.: 205

Alcol 12,5 %
Formato 75 cl
Varietà Brut
Nazione Italia - Furnari (ME)

Produttore Cambria vini

Provenienza Furnari (ME), Tenuta Masseria. Realizzato con uve 100% Nocera in purezza. La vendemmia è effettuata i primi di settembre e l'affinamento avviene in serbatoi di acciaio inox per 6 mesi durante i quali viene svolta in modo naturale la malolattica. Alla vista appare rosa cerasuolo, intenso e brillante con un perlage fine e persistente. Al naso risulta complesso e delicato. La prima nota è fruttata di litchee, ribes e pompelmo poi si apre ad un floreale di agrumi, fiori di limone e zagara. L'evoluzione lascia spazio alla fragranza: lievito, crosta di pane e note di burro conferiscono a questo Metodo Classico struttura ed eleganza. Al profilo gustativo risulta fresco, sapido e strutturato. Con il suo corredo di bollicine fini, persistenti e accattivanti presenta una leggera nota tannica che ne rinforza la piacevolezza gustativa. Abbastanza persistente con ricordi agrumati e un finale minerale e di mandorla amara.
Si abbina a tutto pasto dall'aperitivo al dessert. Pasto a base di pesce e/o carne.

EUR 30,00
iva inc.