

SÉLECTION GALLIANÓ



CANTINA | Crepaux Fils

NOME | Cuvée Tradition Brut - Champagne

UVAGGIO | 40% Pinot Meunier, 40% Pinot Noir,
20% Chardonnay Grand Cru di Cramant

ZONA DI PRODUZIONE | Côte des Blancs - Francia

AFFINAMENTO | Vasche di Acciaio, fermentazione Malolattica
Completa

FORMATO | 750ml

ABBINAMENTI | A tutto pasto, crudité di pesce

GRADAZIONE | 12% vol.

TEMPERATURA | Da servire a 10-12°

DESCRIZIONE

Vino spumante metodo classico ottenuto nell'omonima zona champagne in particolare dal piccolo comune Cramant. L'aspetto visivo è decisamente qualitativamente corretto con una presa di spuma che ci permette di evidenziare delle bollicine fini e persistenti con una qualità cromatica ottima grazie alla sua limpidezza e brillantezza che ci porta a individuare un colore giallo paglia molto intrigante. Al naso percepiamo la grande eleganza. La sosta sui lieviti non eccessivamente prolungata ci consente di percepire sentori floreali di una certa delicatezza. Facendo attenzione riusciamo a percepire in modo mai invasivo e penetrante l'impianto fragrante delle note tostate che lo accompagnano senza mai opprimerlo. Al palato rispecchia le sensazioni olfattive riportando un gusto note floreali in prevalenza accompagnate da una buona acidità che porta alla freschezza riproducendo sentori che ricordano gli agrumi. Dietro le quinte troviamo una piacevole nota sapida che lo rende ancora più caratteristico e complesso.

Sélection Galliano è un brand Perini Galliano Srl
Via Diaz, 297, 46011 Acquanegra sul Chiese (MN) - ITALIA
Tel. (+39) 0376 79162 - P.IVA 02277510208
www.perinigalliano.it - commperinisrl09@gmail.com