

SPUMANTE METODO CLASSICO MASSIM

Kühlere Jahre bringen die perfekten Trauben für diesen Schaumwein hervor, dessen Bezeichnung sich aus den Anfangsbuchstaben der Namen der beiden Söhne der Besitzer, Marco und Simone, zusammensetzt.

Die eleganten Noten, die frischer und fruchtiger als beim Chardonnay sind, mildern die Struktur und den herben Charakter des Nebbiolo und schaffen so eine perfekte Verbindung.

Der Schaum ist intensiv, die Farbe strohgelb und die Perlung präsentiert sich im Auftakt fein und anhaltend.

Der elegante und fruchtige Duft wird von typischen Noten begleitet, die an Brotkrusten und Trockenfrüchte erinnern. Der Geschmack ist trocken, voll, von schöner Persönlichkeit und mit einem langen aromatischen Abgang.

Dieser Wein eignet sich zum Anstoßen bei Festen und besonderen Gelegenheiten, aber natürlich auch als Begleiter zum Aperitif und zu Vorspeisen.

Formati disponibili: 75 cl



Weinberg: verschiedene

Rebsorte: 85-90% Nebbiolo und 15-10%
Chardonnay

Lesezeit: letzte Dekade im August

Weinbereitung und Ausbau: Pressen der Trauben, Gärung bei niedrigen Temperaturen in Edelstahl und Flaschengärung im Folgejahr der Weinlese.

Der Wein reift etwa 10 Monate in Edelstahl und anschließend mindestens 30 Monate im Keller in liegenden Flaschen und etwa einen Monat auf Rüttelpulpen.

Alkoholgehalt: 12,5-13 Vol.%

Schaum: intensiv

Perlung: fein und anhaltend

Farbe: helles Strohgelb mit grünlichen
Reflexen

Duft: elegante und fruchtige Aromen,
zusammen mit anderen Noten wie
Brotkrusten, Hefen und Trockenobst

Geschmack: trocken, voll, lang anhaltend
mit einer angenehmen frischen Säure

Kombination mit Speisen: perfekt für
einen leichten und eleganten Aperitif,
aber sehr gut zu Vorspeisen auf Basis von
jungem Käse oder Fisch, ebenso wie zu
Schinken und Salami