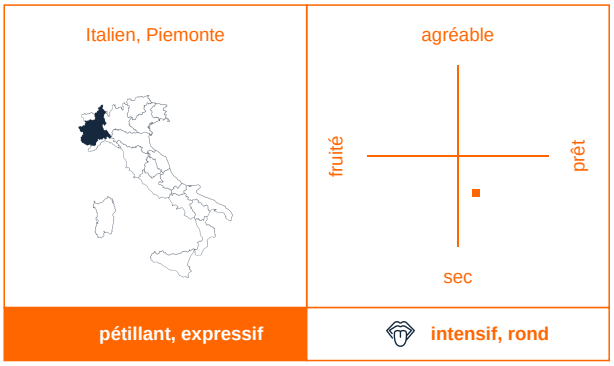
BLANC DE BLANCS METODO TRADIZIONALE CLAS

BROGLIA | 2018



Ce Broglia dune élégance classique est élaboré exclusivement avec les meilleurs raisins de Cortese de la région de Gavi, dans le Piémont. Toute la production utilisée provient des propres vignes de la maison. Le nez, annoncé par une robe dun jaune paille intense, développe de puissantes notes de fleurs blanches (sureau, jasmin) et des touches fruitées rappelant le litchi et le coing, sur fond de discrètes réminiscences dagrumes. Une finesse juteuse au palais et une belle persistance en finale parachèvent la structure et se fondent en un tout savoureux et pétillant.



Cortese

Maturité optimale: 10 - 20 Années

Le vin de base est vinifié en cuve inox, puis élevé 18 mois sur lies en bouteille.

floral, agrumes, coing, litchi, jasmin, fleur de sureau, aubépine

poisson, fruits de mer, crustacés, blanc de poulet, fromages bleus

Température de dégustation: 7 jusqu'à 8 °C

12.5 % Vol.

Contient des sulfites

léger	lourd
doux	acide

VDI MIGROS partner