
Sputmante Louis

Fra vinhuset Carlin de Paolo

Lokalitet: Italiensk

Årgang: NV

Flaske størrelse: 750 ml

Druer: Chardoney, Arneis, Muscato

Lidt om huset:

Carlin de Paolo er et familiedrevet vinhus, i sin fjerde generation som altid har holdt sig til at producere og sælge vin. "A family united in life and in work".

Arbejdet på Carlin de Paolo's vingårde har altid været en blanding af hårdt slid, men glæde i arbejdet og den frugt det bag af sig. Vingården er i generationer blevet båret af den frugtbare jord den er bygget på, familie kærlighed og til tider afkald på andre ting. "The best ingredient of a wine is the honesty of the producer."

Farve/Duft/Smag:

Denne skønne mousserende spumante har en halm gul farve, med bløde gyldne nuancer. Dens aroma er intens, delikat og dejlig blomstrende. I smagen er den elegant og frugtagtig, med en fin og vedvarende perlage. Der anes et hint af søde ferskner.

Fremstilling:

Druerne kommer under et kort tryk med " simultaneous maceration". Fermentering sker i ståltanke ved en lav temperatur.

Gastronomi/Servering:

Denne Luis spumante er fremragende som en aperitif, appetitvækkere eller som velkomstdrink. Prøv blandt andet at mixe den med et strejf af fersken sirup, eller en anden sød frugtig sirup eller likør. Den er også en dejlig ledsager til diverse pasta retter, friske oste og til fisk skaldyrs retter. Denne Luis servers gerne ved en temperatur på ca. 8 ° -10 ° C.

