

CRÔTE D'ORO

Spumante Classico



Første etiket i 1981

Denne spumante er fremstillet på 10 forskellige kloner af pinot nero, alle fra den samme vinmark i Bonada (San Marzano Oliveto), metoden er den traditionelle med gengæring på flaske. Fra aftapningen og den langsomme dannelse af bobler til *dégorgement* går der ca. 48 måneder, hvor flaskerne hviler *sur lie*. Efter *dégorgement*, der stadig foretages mesterligt *à la volée*, lagres flaskerne med champagneprop i 1 år. Mindst 6 år efter påbegyndelsen af vinifikationen sendes vinen på markedet. I glasset fremstår vinen lys og strågul med bittesmå bobler. I duften fornemmes hyacint og hvide blomster, fint afstemt med den typiske duft af brødskorpe. Vinen er fyldig, rund, let syrlig, perfekt harmonisk og med en behageligt bitter smag af hvide ferskensten.

