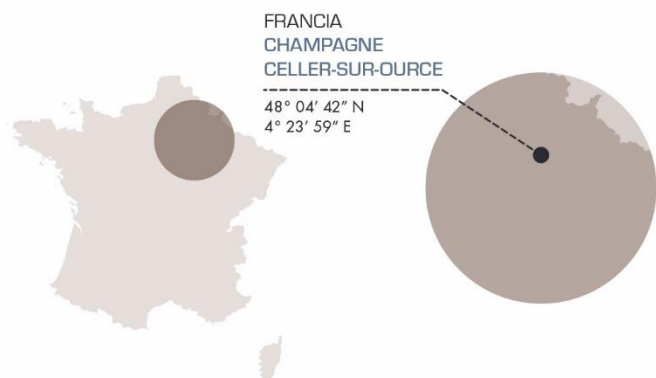


FUMEY-TASSIN

CELLER-SUR-OURCE / CHAMPAGNE -AUBE



FRANCIA
CHAMPAGNE
CELLER-SUR-OURCE
48° 04' 42" N
4° 23' 59" E



ANNO DI
FONDAZIONE
1983



VITIGNI
PINOT NOIR / PINOT BLANC



ESTENSIONE
TERRITORIO
4,65 Ha



BOTTIGLIE PRODOTTE
ALL'ANNO
45.000

FUTUR ANTÉRIEUR

Fumey-Tassin
CHAMPAGNE



VITIGNO

48% Pinot Noir
52% Pinot Blanc

GRADO ALCOLICO

12,5%

DENOMINAZIONE

Champagne AOC

DOSAGGIO

Brut, 4 gr/l

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10/12°

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Pressatura a bassa pressione. Travasi per sedimentazione. La fermentazione alcolica avviene a temperatura controllata. La fermentazione malolattica avviene con stabilizzazione a freddo e filtrazione. Invecchiamento 7 anni in cantina.

NOTE DEGUSTATIVE

Alla vista il perlage è finissimo e persistente. Il naso si apre su note di pasticceria e sottili frutti, mentre al palato è un mix di tensione, freschezza e maturità.

ABBINAMENTI

Ideale per l'aperitivo e a tutto pasto.

Visconti 43 S.p.a.

Via Azzone Visconti 43,

20900 Monza MB

Tel (+39)039 9194365

visconti43.it

info@visconti43.it