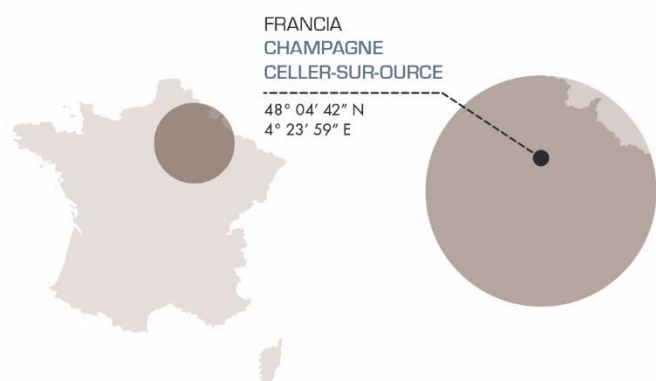


FUMEY-TASSIN

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

PASSÉ COMPOSÉ

Fumey-Tassin
CHAMPAGNE



VITIGNO

60% Pinot Noir
40% Pinot Blanc

GRADO ALCOLICO

12,5%

DENOMINAZIONE

Champagne AOC

DOSAGGIO

Brut, 7 gr/l

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8°

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 in cantina tra i 24 e i 36 mesi.

NOTE DEGUSTATIVE

Perlage fine e duraturo. Al naso spiccano ricordi di agrumi uniti a note più tostate. Il sorso è fresco e delicato, con una grande eleganza di fondo.

ABBINAMENTI

Perfetto in abbinamento a frutti di mare e piatti elaborati a base di tonno e salmone.

Visconti 43 S.p.a.

Via Azzone Visconti 43,

20900 Monza MB

Tel (+39)039 9194365

visconti43.it

info@visconti43.it