

Gianni Tessari Durello Brut



Passer til:



BESTILLINGSINFORMASJON

Volum:	0.75
I kasse:	12
Emballasje:	Glass
Vinmonopol nr:	5390201

Bruk av alkohol kan gi ulike skadevirkninger. [Nærmere informasjon finner du her.](#)

Musserende - Italia, Veneto, Veneto

Produsent: Az Agr Gianni Tessari

Webside: <http://giannitessari.wine/>

Produsentbeskrivelse:

Gianni Tessari er kjent for sitt fokus på druen Durella og produksjon av musserende viner på denne druen, kalt Durello. Gianni Tessari produserer sine musserende viner enten på tradisjonell metode med annengangsgjæring på flaske eller på charmat-metoden hvor annengangsgjæring foregår på tank.

Produktinformasjon:

En tørr og fruktig musserende vin fra Veneto laget på druen Durella og Garganega. Fremstilt på charmat-metoden med annengangsgjæring på tank.

Smaksnotater:

Vinen har en lys strågul og aromaer av sitrus, hvit frukt, eple og hint av kjeks. Den er tørr med frisk smak av sitrus og hvit frukt og med vedvarende bobler.

Farge:	Lys strågul
Duft:	Sitrus, hvit frukt, eple og hint av kjeks
Smak:	Tørr med frisk smak av sitrus og hvit frukt, vedvarende bobler
Årgang:	NV
Druetyper:	Durella 85%, Garganega 15%
Klassifikasjon:	Veneto
Vinifikasjon:	Håndplukkede druer. Tradisjonell vinifikasjon. Fermentert på ståltanker.
Alkohol:	12.0 %vol
Sukker:	9 g/l
Syre:	6,5 g/l
Serveringstemp.:	6-8 °C
Lagring:	Lagret på ståltank på bunnfallet i min. 3 mnd.
Holdbarhet:	1-2 år fra angitt årgang