Parusso

PARUSSO METODO CLASSICO EXTRA BRUT "100 MESI"

Il primo anno di produzione del nostro Spumante Metodo Classico risale al 2010, questo progetto,nato un po' per sfida e un po' per riscoprire vecchie tradizioni, nel corso degli anni si è distinto per lesue qualità uniche, regalandoci grandi soddisfazioni.

Accanto alla versione "etichetta bianca" del nostro metodo classico presentiamo in edizione limitata lo SPUMANTE METODO CLASSICO EXTRA BRUT "100 MESI Etichetta nera".
Si tratta di una selezione speciale che affina per ben 100 mesi sui lieviti, dove l'anima del Nebbiolo, vitigno con cui prodotto, evolvendosi, stupisce sempre di più, donando al palato nuove sfumature.
L'eleganza di questo Spumante si percepisce ancora prima di assaggiarlo, nel calice una bollicinafinissima crea un incessante perlage in un letto di rose che tendono all'ambrato.
Al naso rileva aromi di rose e di frutta candita, in bocca si mescolano note di frutta matura, di uvapassa e miele.

Denominazione: Vino Spumante di Qualità Metodo Classico extra brut

Millesimato: 2010

Tenore alcool: 12,5%

Permanenza sui lieviti: 100 mesi, durante il processo di affinamento le bottiglie vengonosottoposte manualmente al colpo di polso circa ogni 4 mesi per ottimizzare l'attività dei lieviti.

Sboccatura: data riportata in etichetta.

Formati: sono state prodotte n. 1259 bottiglie da 0.750 l.
sono state prodotte n. 103 bottiglie da 1.500 l.

Per assaporare tutti i suoi aromi e mettere in risalto il suo inconfondibile stile si consiglia di servire lo Spumante Metodo Classico Extra Brut "100 Mesi" tra gli 8 -10 .