

Cellario Baffone Frizzante Pet Nat

Perlende vin / Italia / Piemonte

Produsent: [Poderi Cellario](#)

Land: Italia

Distrikt: Piemonte

Område: -

Drue: 80% favorita, 20% muscat
blanc

Veil. pris horeca: 167.89 eks. mva.

Pris Vinmonopolet: 209.9,-

EDP nr. : 9069936

SAP nr. : 9069936

Vinmonopol nr. : 13048501

Innhold:

Syre: 5.5

Sukker: < 3

Alkohol: 11 %



NATURVIN

Om produsenten

Poderi Cellario ble etablert i 1971 og drives av Fausto og Cinzia Cellario som er tredje generasjons vinmakere i Cellario-familien. Vingården befinner seg i landsbyen Carrù i den vestlige delen av Langhe og Fausto og Cinzia arbeider utelukkende med lokale piemontesiske druetyper.

Poderi Cellario eier 13 hektar vinmark og arbeider kun etter biodynamiske prinsipper. Vinmarkene befinner seg i kommunene Farigliano, Dogliani-San Luigi, Carrù og Piozzo. Det er spesielt vinmarkene i Dogliani-San Luigi som er anerkjent som deres topp-vinmarker. Som nevnt foretrekker Fausto og Cinzia å arbeide med lokale druevarianter og de anerkjenner seg selv som «Dolcette-spesialister».

I kjelleren liker Fausto og Cinzia å arbeide så naturlig de klarer uten at vinene blir for ekstreme eller urene. Kjelleren er delt inn i to etasjer og i topp etasjen befinner fermenteringstankene i stål. De bruker stål for fermenteringen fordi de er enkle å rengjøre og forberede for flere druetyper. I andre etasje befinner lagringsbeholderne seg og her brukes alt bra sement, amphora og store gamle fat. Renslighet er viktig for Poderi Cellario, både i vinmakingen og i driften. Vingården drives kun av solenergi og Cellario-familien arbeider aktivt mot en «grønnere-hverdag».

Vinifikasjon

Flaske fermentert, klassisk pet nat. 2,5 bar trykk.

Smaksbeskrivelse

Frisk og fruktig smak, mineralske toner i avslutningen.

Passer til

Grønnsaker, Aperitiff/avec, Skalldyr