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 Cinza 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 Dogiliani-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, Apertiff/avec, Skalldyr

Bygdøy Allé 23
0262 Oslo
Norge

Tlf:+47 23 20 32 00
post@lamarcwines.com
https://lamarcwines.com