



Francesco & Scanavino
SELEZIONE VINI NOBILI

DIAMANT BLANC Millesimato
Brut Metodo Classico



Ein Schaumwein, der nach der Methode der Flaschen-Zweitgärung aus einer ausgewählten Cuvée aus weißgekeltertem Pinot Nero und Chardonnay entsteht. Der Mischung dieser Weine, Coupage genannt, wird ein Gärstoff zugeführt, der so genannte Liqueur de tirage, der rigoros dosiert die nachfolgende Gärung hervorruft.

Nach einer Zeit der Reife und Alterung auf den Hefen, die im Schnitt 36/40 Monate dauert, erfolgt die Remuage und das Dégorgement (das Rütteln und Enthefen) unter Zusatz von dem so genannten Liqueur d'expédition, jener Dosage, die den Geschmack des Schaumweins prägt.

REBSORTE: 80% Pinot nero - 20% Chardonnay

BODENBESCHAFFENHEIT: kalkig-lehmig

FARBE: leuchtend strohgelb

DUFT: intensiv und blumig mit Noten von frischer Frucht

GESCHMACK: körpervoll, aber gleichzeitig auch geschmeidig und ausgesprochen leicht

SCHAUM: reichlich und anhaltend

PERLUNG: fein, anhaltend und gleichmäßig

VERFEINERUNG: 36/40 Monate auf den Hefen "sur lies"

RESTZUCHER: 7gr/Lt "BRUT"

ALTERUNGSPOTENTIAL: ein Wein, der sich gut über mehrere Jahre hält

VERWENDUNG: der einzige Wein, der zu allem passt, vom Aperitif bis zum Dessert

EMPFOHLENES GLAS: zur besseren Hervorhebung des Duftes empfehlen wir das Tulpenglas

SERVIERTEMPERATUR: 7-8 °C

Francesco Scanavino &C. sas

Loc.Scorrone,31-Str.Prov.31-12054-COSSANO BELBO(CN)-Piemonte-Italia

T.+39 0141 837102 F. +39 0141 185 0492 info@francescoscanavino.com www.francescoscanavino.com