



CONSTANTIA UITSIG MCC BLANC DE BLANCS 2012

Le uve portate in cantina subiscono intere una pressatura soffice in modo da garantire un basso valore di fenoli.

Il succo pulito viene poi lasciato riposare una notte. In seguito si procede alla fermentazione, per il 30% in botti vecchie e per il restante 70% in inox.

Viene svolta anche la fermentazione malolattica.

Dopo imbottigliamento e presa di spuma il vino riposa per 36 mesi sui propri lieviti.

Questo MCC blanc de blanc si presenta immediatamente con un naso vivace e fresco dai sentori di lime e mela verde.

Al palato ritornano in un fresco universo sentori di lime, accompagnati da altri agrumi, pompelmo e arancia.

Il finale, sostenuto da una sontuosa acidità, è persistente nelle note di lievito.

Descrizione

Tipologia

Vino Spumante
Methode Cap Classique

Tipo di Vino

Spumante

Cantina

Constantia Uitsig

Appellation

Wine of Origin

Annata

2012

Vitigni

Chardonnay 100%

Formato

75cl

Gradazione Alcolica

12 vol. %

Paese

Sudafrica

Abbinamenti

Salumi

Regione

Constantia