



VILLIERA MCC TRADITION BRUT S.A.

I grappoli, raccolti manualmente in parte a piena maturazione, in parte ancora verdi, vengono sottoposti ad una pressatura soffice come nella migliore tradizione dello Champagne.

I vari mosti vengono fermentati separatamente e si procede ad una cuvée ottenuta dai migliori vini. Seconda fermentazione in bottiglia per altre 6 settimane.

Lo spumante rimarrà a contatto con i lieviti per una media di 3 anni.

Questo "Méthode Cap Classique" (equivalente sudafricano del metodo classico italiano) è un blend di uve a bacca bianca e rossa che rappresentano in pieno l'equilibrata complessità di questo stile.

Ne risulta un vino dal gusto fresco, agrumato con un frutto delicato e una buona acidità.

Il Tradition Brut può invecchiare per almeno 2 anni dalla data di acquisto.

Descrizione

Tipologia

Vino Spumante
Methode Cap Classique

Cantina

Villiera

Formato

75cl

Paese

Sudafrica

Regione

Stellenbosch

Tipo di Vino

Spumante

Appellation

Wine of Origin

Vitigni

Chardonnay 50%
Pinot Noir 30%
Pinotage 16%
Pinot Meunier 4%

Gradazione Alcolica

11,5 vol.%

Abbinamenti

Salumi
Verdure