

Spumante Extra Brut 2019

Bruno Giacosa

Barolo- og Barbaresco-mesteren kan også lave bobler!

"Ekspressiv i smagen og kunne let forveklses med en god champagne. Lette ferskennoter med citrusnoter. Flot dybde og en flot kompleks eftersmag" - 93 point i DinVinGuide

Bruno Giacosa er en af legenderne fra Piemonte. Hans nebbiolo-vine fra Barolo og Barbaresco er decideret sagnomspundne. Med denne vin beviser han, at de mousserende vines univers også er et, han opererer komfortabelt i. Vinen er produceret efter Champagne-metoden på Pinot Noir af høj kvalitet fra Oltrepò Pavese regionen i Lombardiet. 30 måneders andengæring i flasken og lav dosage, nøjagtigt som var det stor champagne!

Duften byder på mandler og briochebrød, mens strukturen er vidunderligt cremet. Det hele gennemstrømmes af den karakteristiske friskhed, som binder smagsuniverset sammen på smukkeste vis. En sjælden vin, der kun laves i særligt gode årgange og i meget få eksemplarer.

Land	Italien
Område	Piemonte
Alkoholprocent	13%
Indhold	0.75 cl.
Vintype	Mousserende

DinVinGuide
93 point