Cusumano 700 s.l.m. brut

Sicilië - Italië

700 s.l.m. Brut Metodo Classico van Cusumano is een van de weinige Siciliaanse mousserende wijnen. Het is een geweldige blend van pinot noir en chardonnay. Deze druiven zijn afkomstig van wijnstokken geteeld op hellingen op 700 boven de zeespiegel, niet toevallig de naam van deze wijn. De wijngaarden zijn ondergedompeld in het bosrijke gebied van Ficuzza, gekenmerkt door een micro-klimaat met koude winters en milde zomers. Deze mousserende wijn is één en al fraîcheur, mineraliteit en elegantie. 700 s.l.m. Brut is een uitstekend alternatief voor de bekendste Italiaanse mousserende wijn Franciacorta.

36 maanden gisting op de fles.



Proefnotitie

Deze mousserende wijn is één en al fraîcheur, mineraliteit en elegantie.

Drinken bij

Aperitief, schaaldieren en fijne voorgerechten

Houdbaarheid

8 jaar na oogstdatum

Persoonlijke proefnotitie

UNIQUATO
for wine lovers

Uniquato
Dorpsplein 8 - 2
3660 Oudsbergen
+32 (0) 478 94 73 82
www.uniquato.be