



Le Perle di Pavone Spumante Extra Brut

Corte Pavone di Loacker

Italien, Toskana

Vinifikation

Handlese der reifen Sangiovese Trauben. Die Spontangärung dauerte 28 Tage, Lagerung des Grundweines in gebrauchten 500 lt Holzfässern, Flaschengärung für 52 Monate, anschliessend Handgerüttelt, Degorgement am 8. November 2024. Wie alle Weine von den Loacker Estates ist dieser Wein vegan und biologisch und bio-dynamisch angebaut

Charakter

helles Gelb. Der Blanc de Blancs "Le Perle di Pavone" zeigt sich sehr einer sehr feinen von der 52 Monate dauernden Flaschengärung. Im Duft zeigt er sich mit vollem Ausdruck, eine Mischung von reifen Früchten und röstigem Brioche, Nuss und vanilligen Blumennoten. Der Le Perle Extra Brut ist ganz trocken mit nur 1 Gramm Restzucker ausgebaut und wirkt durch die lange Flaschengärung sehr ausgewogen.

limitierte Verfügbarkeit

Konsumhinweis

Apero, Apero Riche, festliche Empfänge, mediterrane Küche, Fisch, Sushi, Dessert

Technische Details

Traubensorten:	100% Sangiovese Grosso
Trinkreife:	2021 - 2029
Alkohol:	12.5 Vol.%
Hinweis:	Enthält Sulfite
Methode:	Zertifizierter Biowein

Bewertungen

2015	Falstaff	92/100
------	----------	--------