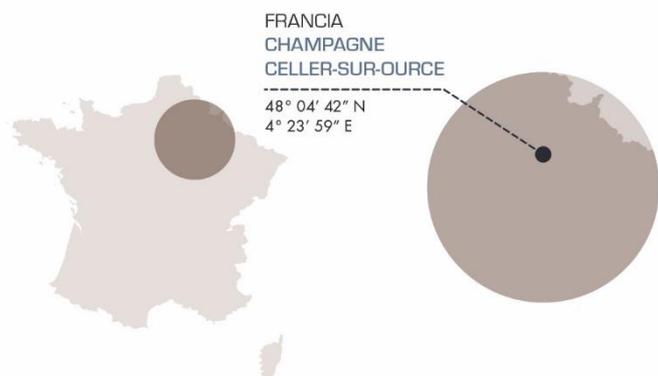


FUMEY-TASSIN
CELLER-SUR-OURCE / CHAMPAGNE -AUBE

MARIE TASSIN PROVOCATION
ROSÉE

Fumey-Tassin
CHAMPAGNE



1983
ANNO DI FONDAZIONE
1983

VITIGNI
PINOT NOIR / PINOT BLANC

ESTENSIONE TERRITORIO
4,65 Ha

BOTTIGLIE PRODOTTE ALL'ANNO
45.000

VITIGNO

100% Pinot Noir

GRADO ALCOLICO

12,5%

DENOMINAZIONE

Champagne AOC

DOSAGGIO

Brut, 7 gr/l

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8°

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Macerazione semi-carbonica per 3-4 giorni. Pressatura a bassa pressione. Travasi per sedimentazione. La fermentazione alcolica avviene a temperatura controllata. La fermentazione malolattica avviene con stabilizzazione a freddo e filtrazione. Riposo in cantina tra i 24 e i 36 mesi.



NOTE DEGUSTATIVE

Perlage sottile e persistente. Al naso spiccano i frutti di bosco che si uniscono a rimandi floreali. Il palato è croccante e fruttato, complesso e con buona intensità e lunghezza.

ABBINAMENTI

Ideale in abbinamento a piatti strutturati anche di terra.

Visconti 43 S.p.a.

Via Azzone Visconti 43,

20900 Monza MB

Tel (+39)039 9194365

visconti43.it

info@visconti43.it