

## SILVER TOP

**Vitigno:**

70% Chardonnay – 20% Pinot Meunier – 10% Pinot Nero

**Zona di provenienza:**

Tour sur Marne, Montagne de Reims.

**Maturazione sui lieviti:**

24/30 mesi

**Dosaggio:** Brut

**NOTE DI DEGUSTAZIONE**

**Colore:** giallo paglierino con riflessi smeraldo.

**Caratteristiche olfattive:** la prima sensazione è di delicatezza, esprime fiori bianchi che si evolvono su note di pesca più pronunciate. Quando la temperatura dello Champagne aumenta, gli aromi sono molto più intensi. A questo punto della degustazione si percepiscono aromi di mela cotta e tostatura.

**Caratteristiche gustative:** al palato si conferma di buona presenza, importante con una persistenza lunga ma senza essere pesante. Rispecchia gli aromi di frutta cotta già coperti dal naso. Possiamo anche percepire alcuni aromi come il cacao e il caffè.

**Abbinamento:** Champagne piacevole e divertente molto apprezzato per l'aperitivo. Il Silver Top è anche indicato per accompagnare sushi o scampi grigliati aromatizzati alle spezie.

**Temperatura di servizio:** 8 - 10°C.

**Formati disponibili**

Bottiglia 0,75

