ARTHUR METZ

CRÈMANT D'ALSACE BRUT

BOLLICINE

Un Crémant d'Alsace storico, ispirato alla prima cuvée prodotta da Arthur Metz nel 1904.
Fresco, cremoso, fine, con una bolla elegante e un profilo gastronomico che lo distingue dalla media dei Crémant.

CARTA D'IDENTITA': 18-24 mesi sui lieviti. 80% Chardonnay 20 % Pinot blanc. **Cuvée** con vini di più annate, prevalentemente 2023. **12%** vol

PROFILO SENSORIALE: Al naso presenta un profilo elegante, pulito, con una leggera nota tostata. Sono percepibili note di mela, agrumi, e crosta di pane.
In bocca è cremoso, fine, con bollicina setosa e acidità equilibrata. Sensazione di vino ampio ma fresco.

PERCHÈ PIACE?: Ha una cremosità e una struttura che ricordano uno Champagne entry-level. È estremamente versatile, funziona benissimo al calice ed ha un'ottimo rapporto qualità/prezzo.

COME PROPORLO IN CARTA: Come Crémant Premium rispetto agli altri classici d'Alsazia o di Bordeaux. Ideale per ristoranti che vogliono un metodo classico francese di livello.
Perfetto per aperitivi strutturati, pranzi e cene con crudité di pesce e degustazioni. Una grande alternativa agli Champagne Brut.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:
Ama i piatti cremosi e croccanti, che la sua bolla fine rende ancora più eleganti.
Brilla con pesce, fritti leggeri e cucina moderna.
È lo spumante ideale per un abbinamento gastronomico ma immediato.
In Aperitivo può essere accompagnato da focacce e lievitati.

STOCCHETTI
BEVERAGE SERVICE