

# Pietramore Méthode Ancestrale 2019

Antica Cantina Pietramore

Abruzzerna, Italien | Nr: 93120 | Pris: 139 kr | Flaska, 750 ml



## Färg

Något oklar, ljusgul färg.

## Doft

Fruktig, nyanserad doft med inslag av gula plommon, kex, krusbär, mineral och grapefrukt.

## Smak

Fruktig, mycket frisk smak med inslag av gula plommon, kex, vita vinbär, örter, mineral och grapefruktskal.

## Odlingsområde

Colli Aprutini

## Druvsorter

Trebbiano

## Storlek på vingård

70 hektar

## Vinifieringsteknik

Detta vin har framställts med méthode Ancestrale. Detta innebär att man inte tillsatt jäst och socker för att få till en andra jäsning på flaska och få ett mousserande vin. Istället har man buteljerat vinet innan det jäst klart och kolsyran bildas medan jäsningen slutförs på flaskan.

## Historik

Trebbiano är en grön druvsort som odlas i många delar av Italien. I Frankrike kallas druvan ugni blanc, och där används den främst i produktionen av cognac och armagnac.



Panache Sweden  
panachesweden.se