Balfour Leslie's Reserve Gold Extra Dry

CHF 39.00 | 10 cl = CHF 5.20

Ricco e morbido, con aromi di frutti neri e rossi maturi. La fine acidità inglese si combina perfettamente con le note di mele rosse e pere, una nota di dolcezza e il finale cremoso. Uno spumante inglese di classe a sé stante: il Cool Climate!

Produttore	Balfour Winery
Categoria	Spumanti rimanenti
Paese	Grossbritannien
Regione	Kent
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	12.0 %
Temperatura di degustazione	8° - 10°
Invecchiamento	3 anni
Vitigni	Chardonnay, Pinot Noir, Meunier
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Ulteriori informazioni	Vegan
Numero articolo	318542
Adatto a	Aperitivi, Piatti leggeri, Piatti asiatici, Pesce, Carne di vitello

Vinificazione

Le uve vengono pigiate e fermentate a 16°C in vasche di acciaio inox. La seconda fermentazione avviene in bottiglia, dove il vino matura sui propri lieviti per 12 mesi. Il contenuto di zucchero residuo è di 16g/L.

Terroir

Kent è anche chiamato "Il giardino d'Inghilterra". I 160 ettari della tenuta di Hush Heath sono ricchi di flora e fauna e comprendono vigneti ben curati, meleti, prati di fiori selvatici e antichi boschi di quercia. Kent è la contea più calda d'Inghilterra. Grazie al suo clima e alla varietà dei terreni (argilla, calcare, arenaria verde), la regione è perfetta per gli spumanti.

Storia

Il vigneto Balfour è uno dei principali produttori di vino dell'Inghilterra e si trova nel cuore del Kent, a circa 2 ore di auto a sud-est di Londra. Vale la pena di visitare la terrazza che si affaccia sui verdi vigneti! Richard e Leslie Balfour-Lynn hanno piantato le prime viti nella tenuta di Hush Heath, che esiste dal 1503, nel 2002. Owen Elias, il cui figlio Fergus è subentrato dopo aver completato la laurea in enologia al Plumpton College, è stato l'enologo fin dall'inizio.