

## Cuvée Cépage brut – Sparkle 2017

Vino: Cuvée Cépage brut - Conte Vistarino

---

*Al momento del nostro assaggio estivo è ricco al naso, ma non ben integrato al palato, certamente più amalgamato da inizio 2017. Servire insieme a filetti di merluzzo in crosta di Speck e finferli.*

---

**Regione:** Lombardia

**Annata:** -

**Denominazione:** vsq

**Azienda:** Conte Vistarino

**Uvaggio:** chardonnay, pinot nero, riesling renano

**Fermentazione:** bottiglia

**Alcool:** 13,00 %

**Voto:** 3.0

**Produzione:** 10000

**Prezzo:** 15,00 Euro

**Degustazione:** Di colore giallo con riflessi dorati e perlage fine, al naso è intenso di note dolci fruttate e di panificazione, nei ricordi di arancia, cedro, pompelmo, kumquat, mela e banana, fuse con vegetali di salvia e melissa e floreali di acacia e camomilla. Toni minerali di selce e di mandorla, sia fresca che secca completano il quadro. Bocca di buona tessitura e cremosità, fresca, morbida e in buon equilibrio; nel finale l'assaggio tende a serrarsi per una crescente tensione acido-sapida che non trova nel corpo un adeguato sostegno. Il retrofatto risente della sapidità che si fa anche leggermente amarognola nel finale d'assaggio.

