

# Fontalpino Boulé

## V.S.Q. Metodo Classico Brut



Toscanske verdensklassebobler i klassisk Champagne-stil. Boulé er en eksklusiv mikroproduktion fra berømte Fontalpino i Chianti Classico. Umådelig svær at få fingre i, men kvaliteten er i den grad anstrengelserne værd.

Fontalpino laver Boulé med samme omhu som en Champagne i topklasse. Vinen får sine fine bobler fra andengæring på flaske, og den har udviklet en vidunderlig kompleksitet efter hele 2 års modning på gærresterne. Det dobbelte af kravet til Champagne!

Druemæssigt er vinen unik. Måske lyder 90% Sangiovese og 10% Merlot fra Chianti Classico velkendt, men her de blå druer forvandlet til tør og klar mousserende vin, altså en *Blanc de Noirs*. Og tak for det! Verdensdruen Sangiovese kan åbenbart det hele...

### Smagenote

*Lys citrusgul og inviterende i glasset. Næsen lægger for med forårsblomster, grønne æbler og citrusfrugt, der får følge af frisk havbrise samt elegante brødnoter. Liflighed, mineralitet og finesse i harmonisk samspil! I munden tør med cremet mousse og sirlige frugtnoter. Bag den krystalklare, læskende frugt fornemmer man dybden, kompleksiteten og klassen.. Et spændende alternativ til Champagne! Drik nu, eller gem 5-10 år.*

Drue:  
Merlot  
Sangiovese

Servering:  
6-10°C

Gempepotentiale:  
5-10 år

Alkohol:  
12%

Anmeldelser:

4,0

Vivino

Pr. fl.

299,-

Pr. fl. v/køb af 6 fl.

**199,95**

Tilbud ender: 31-12-2021