



## De Stefani Tombola di Pin Millesimato Riserva Brut

### Algemeen

Dé Stefani is een familie-domein met een rijke wijngeschiedenis. De familie komt uit Refrontolo, een klein dorp in de Veneto (Noord-Italië) waar Valeriano De Stefani (de oprichter) sinds het midden van de 19de eeuw wijn maakt in de schaduw van de Alpen en met zicht op de Adriatische zee. 3 generaties later staat Alessandro De Stefani (4de generatie) aan het hoofd van dit bloeiend wijndomein, gesteund door zijn vader Tiziano.

Een natuurlijke aanpak in wijngaarden en kelder (geen toevoeging van bewaarmiddelen of pesticiden, natuurlijke gisten, geen sulfiet in de kelder, ...) zorgen voor volle aromatische en elegante wijnen. Elke fles wordt met de grootste zorg en toewijding geproduceerd bewijs daarvan de talloze erkenningen.

De Tombola di Pin is het parelende paradepaardje van de familie Dé Stefani. Het is een Italiaanse mousserende wijn volgens de Metodo Classico (Méthode champenoise) waarbij de wijn een rijping heeft op de fles. De Tombola di Pin bestaat uit 50% Chardonnay en 50% Pinot Noir. Niet voor niets dé druiven bij uitstek in de champagne-streek. De wijngaarden zijn gelegen in de heuvels van Refrontolo (200-350m hoogte), meer bepaald de 'Colvendrame' estate. De rijke, poreuse en kalkrijke tufa-ondergrond werd geselecteerd met wederom een knipoog naar de champagne-streek. De wijnstokken hebben een minimum leeftijd van 30 jaar.

Na de tweede gisting op de fles rijpt de wijn verder op de lies gedurende minimum 87 maanden. De druiven worden enkel van 1 jaar gebruikt, dit resulteert in een Millesimato. Deze mousserende wijn doet menig champagne kleur bekennen en dit met het schaamrood op de wangen.

### Soort

Parelend Brut

### Bodem en ondergrond

Kalk, Klei, Krijt

### Druif

Chardonnay, Pinot Noir

### Land

Italië

### Regio

Veneto

### Jaargang

2007

### Rijping

Flesrijping (Méthode traditionnelle)

### Vatrijping

87 maanden

### Cépage/Assemblage

Assemblage

### Kleur

Intens goudgeel.



## Geur

Aromatische wijn met een brede diversiteit aan prikkels. Gaande van fruit (rijpe golden appel) in combinatie met lactische invloeden. De lange rijping op de lies resulteert in aroma's van toast, nootjes, brioche-brood en patisserie. Ook gerookte invloeden en vanille-impressies hangen in de lucht. Zeer rijkelijke neus die enkel maar doet watertanden naar een eerste slok.

## Smaak

Fijne, elegante wijn met een zeer gevarieerd smaakpallet aangevuld met fijne zuren en een tintelende pareling in de mond. De lange afdrank is het resultaat van de rijping op de lies.

## Gastronomie

Deze elegante wijn met body misstaat niet als aperitief maar kan zeker ook bij lichte maaltijden en zelfs bij warme visbereidingen (fijne, elegante saus als afwerking bij niet te vette vis) gepresenteerd worden als compagnon de route.

## Lekker bij

Aperitief, Exotisch vlees, Gevogelte, Kazen, Koude visgerechten, Kruidige visgerechten, Pastagerechten, Romige visgerechten, Schaaldieren, Schelpdieren, Vederwild, Warme visbereidingen, Zuiderse visbereidingen

## Alcoholgehalte

12.50 %

## Inhoud

750.00 ml/stuk

## Sluiting fles

Kurk

## Minimaal bewaarpotentieel

15 jaar