



## Alessandra Divella


### Vino Spumante

Ni Ni Dosaggio Zero

75cl (6er-Karton)

### Degustationsnotiz

Auf der würzigen, gelben Frucht schweben fein verwobene, weisse und gelbe florale Aromen auf frischem Gesteinsmehl. Wie für alle Weine von Alessandra Divella empfehle ich ein Weisswein- oder Burgunderglas, um die volle Aromenpalette wahrnehmen und geniessen zu können. Nach einem Moment entpuppt sich Ni Ni zum mineralischen Monster! Wow! Im Mund ist Ni Ni 100 Prozent energiegeladen. Salzig, steinig mit knackiger gelber Frucht und klirrender Säure – hier kommt das Frische Höhenklima voll zum Tragen. Totaler Freakstoff und ein Geradeausläufer auf der Zunge, der mit etwas Flaschenreife garantiert noch zulegen wird. Im Vergleich zu Dady ist Ni Ni der schlankere Schaumwein. (hl)

 **Typ:** Schaumwein

 **Land:** Italien

 **Region:** Lombardia

 **Alkoholgehalt:** 12% Vol.

 **Trinktemperatur:** 8°C - 10°C

 **Traubensorten:** 50% Pinot  
Noir, 50% Chardonnay

 **Vino Vario:** 19