



Scheda tecnica 

Riconoscimenti

La giusta temperatura

La scelta del bicchiere

BRUT VINO SPUMANTE DI QUALITA'

Spumante Brut di qualità, ottenuto con metodo Charmat a fermentazione naturale da uve sapientemente vinificate. Il sapore morbido e vellutato con finissimo perlage conferisce caratteristiche di grande eleganza e gradevolezza. Ottenuto da uve Chardonnay.

Abbinamento gastronomico: a tutto pasto a base di pesci e crostacei, ideale fuori pasto in momenti conviviali.

Temperatura di servizio: 6-8° C.

Temperatura di conservazione: in cantina a 10-14° C.

Ottenuto con metodo Charmat lungo, fermenta con lieviti selezionati e matura in autoclave per quattro mesi; affina in bottiglia per altri due mesi.



