BRUT

Codice BRUT

Viene prodotto da uve Cortese vinificate e spumantizzate in purezza. Preparato seguendo il classico metodo di lavorazione tradizionale, grazie ad una lenta fermentazione e la permanenza di oltre 24 mesi in bottiglia vengono messi in risalto la raffinata armonia di aromi ed il sapore fresco e deciso con delicati sentori di lievito e di crosta di pane, che sfumano in miele e spezie in una continua ed elegante evoluzione.

CLASSIFICAZIONE: Vino Spumante di Qualità - Brut.
VITIGNO: 100% Cortese.
ZONA DI PRODUZIONE: collinare – nel territorio di produzione del Gavi D.O.C.G.
TECNICA DI SPUMANTIZZAZIONE: fermentazione classica in bottiglia, maturazione sui lieviti per oltre 24 mesi.
PERIODO CONSIGLIATO PER IL CONSUMO: da consumarsi entro tre anni dalla lavorazione (dégorgement).
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8 °C.
ASPETTO: spuma fitta e morbida, abbondante; perlage minuto e continuo.
COLORE: chiaro, vivo e brillante.
PROFUMO: intenso e persistente; da una prima impressione fruttata si passa a delicati sentori fioriti, che sfumano in un complesso morbido ed elegante.
SAPORE: molto equilibrato, delicatamente acidulo, con gradevole sentore di mandorla, albicocca e mela.
ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI: i suoi profumi ed il suo sapore, evoluti e di gran classe, lo rendono adatto ad accompagnare ogni piatto. Ottimo come aperitivo.
NOTA IMPORTANTE: il Vino Spumante raggiunge la temperatura ottimale di servizio dopo circa due ore di permanenza in frigorifero. Si consiglia di non prolungare tale permanenza oltre i due/tre giorni: un periodo piu lungo potrebbe causare essiccazione del tappo e conseguente alterazione.

LE CONFEZIONI DISPONIBILI

Codice	**Descrizione**
Brut 06	Cartone da 6 bottiglie 750 ml + astuccio 750 ml
Magnum	Magnum 1.500 ml + astuccio

Confezioni speciali
sono disponibili cassette litografate da 2 bottiglie ed astucci singoli da 1 bottiglia da 750 ml e 1500 ml