



*Brut * Millesimato*

VINO SPUMANTE DI QUALITÀ BRUT

Metodo Classico Millesimato

Il Metodo Classico Millesimato BRUT BRASCHI rappresenta per noi, l'esigenza e l'ambizione di interpretare il territorio in maniera diversa e nuova. Attraverso la rifermentazione e il lungo affinamento sulle fecce all'interno della bottiglia, oggi siamo in grado di presentare vini spumanti di elevata qualità ottenuti da uve autoctone romagnole.

PRODOTTO

Varietà	Uve bianche autoctone romagnole
Regione	Emilia-Romagna
Area	Media collina dell'entroterra romagnolo
Alcol	Alc. 12% vol



VINIFICAZIONE

Pressatura attenta delle uve, fermentazione in vasche di acciaio inossidabile, e sosta sulle fecce fino al momento del "tirage".

AFFINAMENTO

Rifermentazione in bottiglia e sosta per 36 mesi.

NOTE ORAGNOLETTICHE

Secco, con acidità bilanciata da un centro bocca corposo. Il naso presenta note di pera matura con accenni agrumati, di mandorla tostata e di pan brioche.

ABBINAMENTI

Ideale come aperitivo, con formaggi a media stagionatura, pesce crudo o crostacei alla catalana.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 10 °C

PRODUZIONE ANNUA dalle 3.000 alle 4.000 bottiglie