



METODO CLASSICO

VINO SPUMANTE DI QUALITA' EXTRA BRUT



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Spumante ottenuto secondo il metodo champenoise. Riposo sui lieviti per 36-40 mesi.





NOTE DI DEGUSTAZIONE

I profumi varietali ed erbacei si fondono con le note di lievito dovute al prolungato contatto in bottiglia. Questo vino è elegante, piacevolmente fresco e vivace, ed esprime tutta la sua complessità in un unico sorso.

Vino elegante, prodotto e trasformato con le tecniche enologiche più avanzate. Il risultato è un prodotto ricco di aromi floreali e fruttati puliti e di buona struttura.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Fritto o crudo di pesce oppure prosciutto e/o parmigiano stagionati.

 TEMPERATURA DI SERVIZIO 10-12 °C	 ALCOOL 11,5	 VARIETA' D'UVA Vino bianco	 ZUCCHERI RESIDUI 2,5 g/l
--	---	---	--