

# Spumante Cuvée Brut Metodo Classico



<b>Tipo di terreno</b>	Ricco di scheletro, tipico delle Colline Moreniche.
<b>Varietà di uva</b>	Pinot Nero, Chardonnay
<b>Raccolta</b>	Agosto
<b>Resa per Ettaro</b>	60 HL
<b>Vinificazione</b>	Fermentazione in botti d'acciaio a temperatura controllata. Rifermentazione in bottiglia per 48 mesi. Sboccatura e messo a riposo per 2 mesi.
<b>Paese d'origine</b>	Prodotto e imbottigliato in Italia.
<b>Colore</b>	Giallo paglierino tenue.
<b>Aroma</b>	Tipica del metodo classico, crosta di pane con note agrumate.
<b>Note di degustazione</b>	Spuma abbondante e soffice con perlage sottile e persistente, gusto pieno e sapido con buona vena acidula.
<b>Abbinamenti</b>	Aperitivi, piatti a base di pesce.
<b>Temperatura di servizio</b>	6°C - 8°C
<b>Grado Alcolico</b>	12,0% vol.
<b>Etichettatura Ambientale</b>	<b>VETRO - GLZ1*</b> <b>TAPPO FOR51 - CAPSULA C/PVC90*</b> RACCOLTA DIFFERENZIATA*, SECONDO LE DISPOSIZIONI DEL PROPRIO COMUNE
<b>Tabella Nutrizionale</b>	In preparazione  Contiene solfiti