



Brut Metodo Classico



VITIGNO
Pinot nero e Chardonnay



AFFINAMENTO
Rifermentazione in bottiglia, trascorre almeno 24 mesi a contatto con le fecce



TEMPERATURA INIZIALE DI SERVIZIO SUGGERITA
7/9°C



NOTE DEGUSTATIVE

Colore
Giallo paglierino con riflessi oro, perlage fine e persistente

Profumo
Di grande intensità con note agrumate, riconoscibili quelle di pompelmo.
Delicati accenni di nocciola tostata e brioche

Sapore
Di grande finezza e sapidità, l'acidità contribuisce a valorizzarne il carattere. Piacevoli sensazioni minerali ed un finale persistente