



SPUMANTE BRUT “metodo classico”

VITIGNO: 50% Pinot Nero - 50% Chardonnay

VIGNETO: vari nei comuni del Roero (nord, 240-260m s.l.m.)

VINIFICAZIONE: fermentazione a 18°C in acciaio, presa di spuma secondo il “metodo classico champenoise” a 12°C.

MATURAZIONE: 24/30 mesi sui propri lieviti in bottiglia.

RESA ETTARO: 60 hl/ha

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: colore giallo paglierino, perlage fine e persistente, profumi di crosta di pane e scorza di lievito, secco (zuccheri 8g/l), sapido ed equilibrato in bocca.

ABBINAMENTI: perfetto come aperitivo, con crostacei e ostriche, si abbina soprattutto con antipasti e primi piatti.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6°C - 43°F

CAPACITÀ BOTTIGLIE: 0,75l - 1,5l

SPUMANTE BRUT “metodo classico”

VINE: 50% Pinot Nero - 50% Chardonnay

VINEYARD: various ones in the boroughs of Roero (north, 240-260m a.m.s.l.)

VINIFICATION: fermentation at 18°C in steel “champenoise methode” at 12°C.

AGEING: 24/30 months on its own yeast in the bottle.

YIELD PER HECTARE: 60 hl/ha

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS: straw yellow colour, fine and lasting taste with an intense bouquet of bread crust and yeast, dry (sugar 8g/l), sapid and well-balanced.

FOOD PAIRING: perfect as an aperitif, goes particularly well with crustacea and oysters along with appetisers and first dishes.

TO BE SERVED AT 6°C - 43°F

BOTTLES: 0,75l - 1,5l