



SPUMANTE BRUT

VITIGNO: 50% Pinot Nero - 50% Chardonnay

VIGNETO: vari nei comuni del Roero.

VINIFICAZIONE: fermentazione a 18°C in acciaio, presa di spuma secondo il

“metodo classico champenoise” a 15°C.

MATURAZIONE: 18 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

VINE: 50% Pinot Nero - 50% Chardonnay

VINE-YARD: various ones in the boroughs of Roero.

VINIFICATION: fermentation at 18°C in steel “champenoise methode” at 15°C.

AGEING: 18 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. Perfect as an aperitif, goes particularly well with crustacea and oysters along with appetisers and first plates.

TO BE SERVED AT 6°C - 43°F

BOTTLES: 0,75l - 1,5l