



DELTETTO

1953

ALTA LANGA "PN-CH"

denominazione di origine controllata e garantita

BRUT

ITA

VITIGNO: Pinot Nero e Chardonnay

VINIFICAZIONE: fermentazione a 18 °C in acciaio e presa di spuma secondo il *Metodo Classico* a 14 °C

AFFINAMENTO: in bottiglia per almeno 30 mesi sui propri lieviti

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: colore giallo paglierino, perlage fine e persistente, profumi di crosta di pane e scorza di lievito, secco, 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: 0,75 L – 1,5 L

ENG

GRAPE VARIETY: Pinot Nero and Chardonnay

VINIFICATION: fermentation at 18 °C in steel and *Metodo Classico* fermentation at 14 °C

AGEING: in bottle for at least 30 months on its own yeasts

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS: straw yellow color, fine and lasting finish with an intense bouquet of bread crust and yeast, dry, sapid and well-balanced

PAIRINGS: perfect as an aperitif, pairs particularly well with crustaceans and oysters, appetisers and first courses

SERVING TEMPERATURE: 6 °C – 43 °F

BOTTLES: 0,75 L – 1,5 L





DELLETTO

1953

ALTA LANGA "PN-CH"

denominazione di origine controllata e garantita

BRUT

