



DELLETTO

1953

BRUT

MILLESIMATO

METODO CLASSICO

ITA

VITIGNO: Pinot Nero e Chardonnay

VINIFICAZIONE: fermentazione a 18 °C in acciaio e presa di spuma secondo il *Metodo Classico* a 12 °C

MATURAZIONE: circa 48 mesi sui propri lieviti in bottiglia

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 – 3 L

ENG

GRAPE VARIETY: Pinot Nero and Chardonnay

VINIFICATION: fermentation at 18 °C in steel and *Metodo Classico* fermentation at 12 °C

MATURATION: about 48 months on its own yeast in the bottle

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 – 3 L

