



DELLETTO

1953

EXTRA BRUT

MILLESIMATO

METODO CLASSICO

ITA

VITIGNO: Pinot Nero e Chardonnay

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

AFFINAMENTO: circa 60 mesi sui propri lieviti in bottiglia

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: colore giallo paglierino, perlage fine e persistente, profumi di crosta di pane e scorza di lievito molto intensi, secco, ampio ed equilibrato in bocca con un finale molto lungo

ABBINAMENTI: perfetto come aperitivo, con crostacei e ostriche, ma si abbina a tutti i piatti esclusi i dolci

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6 °C – 43 °F

CAPACITÀ BOTTIGLIE: 0,75 L – 1,5 L – 3 L – 6 L – 9 L

ENG

GRAPE VARIETY: Pinot Nero and Chardonnay

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

AGEING: about 60 months on its own yeast in the bottle

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS: straw yellow color, fine taste with an intense bouquet of bread crust and yeast, dry, full and well-balanced with a long finish

PAIRINGS: perfect as an aperitif, pairs particularly well with crustaceans, oysters and all dishes, except dessert

SERVING TEMPERATURE: 6 °C – 43 °F

BOTTLES: 0,75 L – 1,5 L – 3 L – 6 L – 9 L

