



DELTEETTO

1953

ALTA LANGA RISERVA

D.O.C.G.

BLANC DE NOIRS 570 M | BRUT NATURE

ITA

VITIGNO: Pinot Nero

VINIFICAZIONE: fermentazione in barriques di rovere francese usate a 18 °C e presa di spuma secondo il *Metodo Classico* a 14 °C

MATURAZIONE: per almeno 42 mesi sui propri lieviti in bottiglia

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: colore giallo paglierino, perlage fine e persistente, profumi di crosta di pane e brioche burrose, secco, complesso e agile. Dalla grande longevità; finale molto lungo

ABBINAMENTI: perfetto con carni rosse, pesce grigliato e formaggi semigrassi a pasta dura, ma si abbina bene a tutto pasto esclusi i dolci

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6 °C – 43 °F

CAPACITÀ BOTTIGLIE: 0,75 L – 1,5 L

ENG

GRAPE VARIETY: Pinot Nero

VINIFICATION: fermentation in used French oak barriques at 18 °C and *Metodo Classico* fermentation at 14 °C

MATURATION: for at least 42 months on its own yeast in the bottle

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS: straw yellow color, fine and persistent perlage, fine taste with an intense bouquet of bread and buttery croissants, dry, complex and agile. Great longevity and long finish in the mouth

PAIRINGS: perfect with red meat, grilled fish and semi-fat hard cheeses, but it pairs well with the all meal, except desserts

SERVING TEMPERATURE: 6 °C – 43 °F

BOTTLES: 0,75 L – 1,5 L





DELTETTO

1953

ALTA LANGA RISERVA

D.O.C.G.

BLANC DE NOIRS 570 M

