



DELTETTO

1953

ALTA LANGA RISERVA

D.O.C.G.

BLANC DE BLANCS 480 M | BRUT NATURE

ITA

VITIGNO: Chardonnay

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 scorza di lievito, secco, agile e verticale in bocca; 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

ENG

GRAPE VARIETY: Chardonnay

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 crust and yeast, dry, agile and vertical in the mouth; long finish

PAIRINGS: perfect as an aperitif, pairs well with crustaceans, oysters and all dishes, 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 BLANCS 480 M

