



DELLETTO  
1953

## EXTRA BRUT DT10

V.S.Q.

### METODO CLASSICO

#### ITA

VITIGNO: Pinot Nero e Chardonnay

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

AFFINAMENTO: 120 mesi sui 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; finale molto lungo

ABBINAMENTI: perfetto con primi piatti importanti, pesce e crostacei

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6°C – 43°F

CAPACITÀ BOTTIGLIE: 0,75 L

Bottiglie prodotte per l'annata 2010 > 928 bottiglie  
Edizione Limitata *ogni 5 anni*

#### ENG

GRAPE VARIETY: Pinot Noir and Chardonnay

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

AGEING: 120 months on the lees in the bottle

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

PAIRINGS: perfect with structured first dishes, fish and crustaceans

SERVING TEMPERATURE: 6°C – 43°F

BOTTLE SIZE: 0,75 L

Bottles produced for the 2010 vintage > 928 bottles  
Limited Edition *every 5 years*

*Antonio Deltetto*





DELTETTO

1953

EXTRA BRUT DT10

V.S.Q.

METODO CLASSICO

