

# Spumante Brut



## SCHEDA TECNICA

*Denominazione*  
Vino Spumante Brut

*Gradazione*  
11,5% vol

*Residuo zuccherino*  
12g/l

*Temperatura di servizio*  
4-6°C

*Formato bottiglia*  
0,751 Lia

*Tecnologia di produzione*  
Dopo una pigiatura soffice, una fermentazione a bassa temperatura e una sapiente spumantizzazione in autoclave che garantisce un equilibrio ideale tra acidità e zuccheri, otteniamo questa originale cuvee dai profumi morbidi e raffinati

## ANALISI SENSORIALE

*Colore*  
Giallo paglierino con riflessi verdognoli, perlage fine e persistente

*Profumo*  
Raffinato ed elegante, con note di crosta di pane e sentori di fiori bianchi

*Sapore*  
Il sorso è elegante ed è reso avvolgente dalla cremosità della bollicina

*Abbinamenti*  
Ideale come aperitivo e con pesci e crostacei

