

# CENTOVENTI

---



Varietali:

**Uve a bacca bianca**

Tipologia:

**Blanc de blancs**

Temperatura di servizio:

**6-8°C**

Grado alcolico:

**Vol 12,5%**

Bottiglia:

**0,75 l**

Lifestyle:

**Metodo classico da lungo  
affinamento**

Abbinamenti:

**Beluga**

Ideale per:

**Feticisti radicali**

---

## Il Pinot Grigio macerato.

Blanc de Blancs (de sainte patience...)! Una selezione delle nostre più intriganti basi, assemblate ed elevate in una cuvee dal carattere unico. Tutto quello che non vi aspettate da un Metodo Classico da lungo affinamento.

Giallo zafferano. Olfatto complesso, elegante, frutta esotica matura che fonde a sensazioni lattiche, burrose, per poi virare al fungo. Perlage setoso, palato verticale, minerale, con notevole freschezza.