

BRUT NATURE



Varietali:

Uve bianche autoctone

Tipologia:

Blanc de blancs

Temperatura di servizio:

6-8°C

Grado alcolico:

Vol 12,5%

Bottiglia:

0,75 l

Lifestyle:

Metodo classico

Abbinamenti:

Frittura croccante di pesce

Ideale per:

Feticisti del perlage

Blanc de Blancs, Il più giovane dei nostri Metodo Classico

Le bottiglie vengono rigirate periodicamente durante il periodo di elevate per favorire la lisi dei lieviti. Giallo paglierino scarico, perlage fine e persistente, conserva una percettibile nota di frutto che ben si amalga-

ma con le sensazioni di crosta di pane. Palato croccante ed elegante.