

selezionato da



message**on**abottle.it

Spumante BRUT

Uno spumante brut metodo Charmat ottenuto da uve Pinot Nero e Chardonnay, che rappresenta un'ottima espressione del talento enologico piemontese, grazie al suo mix armonioso di eleganza e freschezza.

Analisi organolettica

Il colore è brillante, dal perlage fine e persistente. Al naso si avvertono note di fiori bianchi, agrumi e leggere sfumature di mela verde.

In bocca, si distingue per la sua piacevole freschezza e una struttura equilibrata, con un tocco di acidità vivace e con un finale delicato e persistente.

Abbinamenti

Ideale come aperitivo o per accompagnare piatti leggeri, come frutti di mare, insalate o formaggi freschi.

Annata

s.o.

Gradazione alcolica

12,5% Vol

