



Spumante Brut Blanc De Noir



Denominazione

Vino spumante di qualità Metodo Classico



Vitigno

60% Sangiovese, 40% Pinot Nero

Zona di Produzione

Chianti Classico



Vinificazione

Dopo un'accurata selezione, le uve vengono sofficemente pressate. Il mosto fermenta a temperatura controllata



Invecchiamento

48 mesi sui lieviti



Abbinamenti

Finger food, tartine, formaggi, carni bianche, crostacei



Note sensoriali



Giallo paglierino intenso con riflessi dorati, dal perlage fine e persistente



Ricco, fresco, con note di agrumi e piccoli frutti rossi impregiositi, sul finale, da un leggero tono di burro fuso



Cremoso, equilibrato e fresco e di buona struttura. Bella persistenza gustativa