



Spumante Brut Millesimato



Denominazione

Vino spumante di qualità Metodo Classico



Vitigno

40% Sangiovese, 25% Pinot Nero, 20% Chardonnay, 15% vino dell'anno precedente

Zona di Produzione

Chianti Classico



Vinificazione

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



Invecchiamento

Almeno 36 mesi sui lieviti



Abbinamenti

Finger food, tartine, formaggi, carni bianche, crostacei



Note sensoriali



Colore giallo paglierino con tenui riflessi dorati. Perlage fine e persistente



Intenso e avvolgente con sentori di frutta a polpa gialla matura, noci e mollica di pane



Complesso e strutturato con un finale leggermente agrumato