



Spumante Brut S.T. 10 anni



Denominazione

Vino spumante di qualità Metodo Classico



Vitigno

60% Sangiovese, 20% Pinot Nero, 20% Chardonnay

Zona di Produzione

Chianti Classico



Vinificazione

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



Invecchiamento

Almeno 120 mesi sui lieviti



Abbinamenti

Carpaccio di capesante, crostacei, rombo, selvaggina da piuma



Note sensoriali



Giallo paglierino con riflessi dorati. Perlage molto fine e persistente



Naso intenso e complesso; note floreali, frutta secca e fragranze da pasticceria



Sapido ed equilibrato; denota ottima acidità accompagnata da un finale lungo e sostenuto da ritorni di frutta candita