



PODERE LA BERTA



## Brut Metodo Classico



### Denominazione

Vino Spumante di Qualità



### Vitigno

100% Albana

### Zona di Produzione

Brisighella



### Vinificazione

Fermentazione alcolica in acciaio a temperatura controllata



### Invecchiamento

Minimo 18 mesi sui lieviti



### Abbinamenti

Ottimo come aperitivo oppure con piatti a base di pesce



## Note sensoriali



Giallo paglierino con tenui riflessi verdognoli. Perlage fine e persistente



Fresco e delicato, spiccano note floreali e fruttate e sentori di crosta di pane



Fresco, sapido, equilibrato