



BRUT

Vinificazione

Pigia-diraspatura delle uve. Breve criomacerazione sulle bucce. Pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata a 14°-18°C. La presa di spuma avviene a bassa temperatura in autoclave.

Caratteristiche sensoriali

Colore scarico, bollicina fine, attacco teso e finale piacevolissimo, un vino agile e divertente da bere, adatto ad ogni occasione.

Gastronomia

Perfetto e godibile come aperitivo, ma straordinario con antipasto di mare crudo.

Classificazione
Metodo Charmat

Vitigni
Garganega,
Chardonnay

**Grado
alcolico**
12% Vol.

**Formati
disponibili**
0,75 l



COLLEZIONE RADICATA