

Country Brut Metodo Classico

Lo **spumante Country Brut** rispecchia la tradizione e l'identità del Metodo Classico, è un vino ottenuto da sole **uve Chardonnay**. Riposa sui lieviti per un minimo di **12 mesi**. Ottimo come aperitivo o per accompagnare piatti di pesce, molluschi e crostacei o formaggi freschi, salumi, risotti e paste con sughi leggeri.

UVAGGIO

Chardonnay 100%

TIPO DI TERRENO

Morenico e parzialmente calcareo/argilloso

VINIFICAZIONE

In acciaio a temperatura controllata

AFFINAMENTO SUI LIEVITI

Minimo di 12 mesi

DEGUSTAZIONE

Uno spumante fresco ed avvolgente che offre sensazioni delicate e complesse. È un vino intenso e persistente, caratterizzato da una delicata sapidità, che conferisce un piacevole bilanciamento di freschezza e mineralità, morbido al palato.

FORMATI

Bottiglia standard 0,75 l

Bottiglia magnum 1,5 l