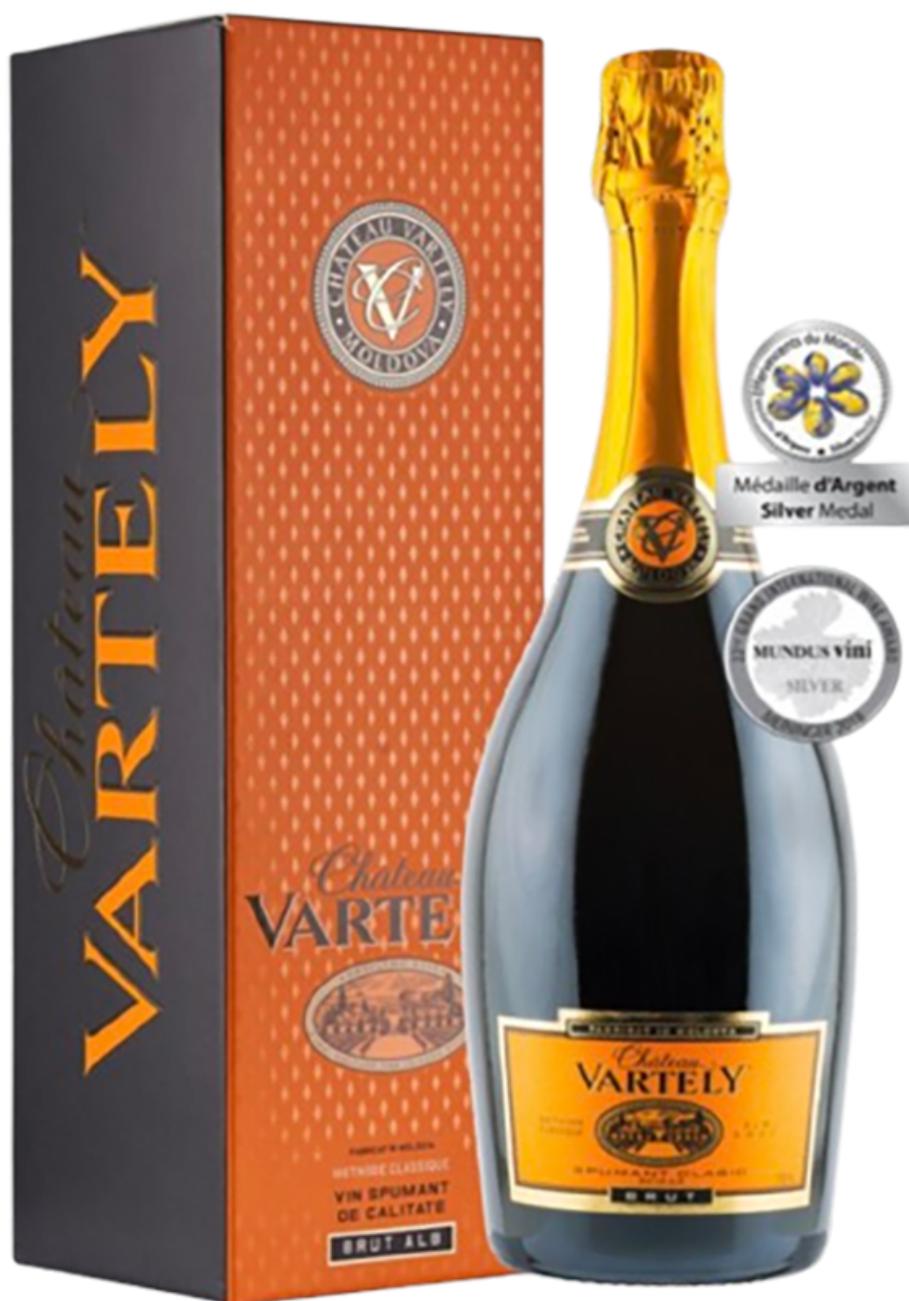


## Vino Spumante Bianco Brut



**Miscela:** 100% Pinot Nero  
**Classificazione:** Vino spumante bianco  
**Alcol:** 12,50%  
**Zuccheri residui:** 8,50g/l  
**Acidità:** 7,4g/l

**Note di degustazione:** un piacevole vino spumante con una piccola goccia di bollicine. Prodotto con uve Pinot Noir al 100%, il vino ha un delizioso fattore di bollicine mature di lievito in bocca con aromi floreali, di limone e di sidro di mele sottostanti.

Colore oro paglierino, secco ma con un finale piacevole con dolcezza di frutta.

Prodotto con "metodo classico" con 12 mesi in cantina. Godetevi il carattere floreale-fruttato di questo brut vivace e rinfrescante. Questo vino diventerà un attributo insostituibile di qualsiasi celebrazione.

**Abbinamenti gastronomici:** dolci salati, frutta, bacche, frutti di mare.