



SPUMANTE BRUT

Metodo Classico

REGIONE:
Toscana

ZONA DI PRODUZIONE:
Chianti Classico

DENOMINAZIONE:
**Vino spumante di qualità Metodo
Classico**

VITIGNO:
**60% Sangiovese, 20% Pinot Nero,
20% Chardonnay**



INVECCHIAMENTO:

20-22 mesi sui lieviti



VINIFICAZIONE

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



AROMA E SAPORI

Aroma fresco e delicato, con note floreali e fruttate che ricordano la mela golden e la crosta di pane, gusto sapido ed equilibrato con una buona acidità e un finale lungo con ritorni di frutta esotica



ABBINAMENTI:

Ideale per l'aperitivo, oppure con tartare di pesce

FÈLSINA

CONVIVIO