

Spumante Brut

Metodo Classico

Lo Spumante Brut è ottenuto da uve di nostra produzione, da vitigni Sauvignon, Pignoletto, Pinot, sapientemente dosati in percentuali ottimali. Le uve sono raccolte manualmente a giusta maturazione, sono vinificate in bianco secondo tecniche conosciute e con metodologie di avanguardia al fine di ottenere i migliori risultati sotto il profilo organolettico e qualitativo. In primavera il vino viene imbottigliato, dopo aver subito il freddo invernale che concorre a stabilizzare il prodotto. Segue una lenta fermentazione in un ambiente sotterraneo, privo di luce e rumori, con temperatura controllata. Infine viene preparato secondo il "Metodo Classico" dopo una stagionatura di due anni.

- **Colore:** paglierino
- **Odore:** netto e intenso, anche fine, ricorda gradevoli bouquet
- **Sapore:** secco e fresco. È un vino vivace e brioso, scorrevole ed equilibrato.

