

MENEGOTTI

M

## MENEGOTTI BRUT

METODO CLASSICO

**VITIGNO:**

CHARDONNAY 50%, CORVINA 50%

**FERMENTAZIONE E AFFINAMENTO:**

3 MESI IN ACCIAIO, PERMANENZA SUI LIEVITI  
40 MESI IN BOTTIGLIA, AFFINAMENTO IN  
BOTTIGLIA 6 MESI.

**DESCRIZIONE ORGANOLETTICA:**

BRILLANTE PERLAGE FINE, COLORE ORO CON  
RIFLESSI VERDOGNOLI. AROMA INTENSO,  
EVOLUTO, DI CROSTA DI PANE E LEGGERA  
TOSTATURA. STRUTTURA IMPORTANTE, SAPIDO  
E FINE. LA BUONA ACIDITÀ PERMETTE UNA  
LUNGA EVOLUZIONE IN BOTTIGLIA.

**ABBINAMENTI:**

APERITIVO, PESCE.

**GRADO ALCOLICO:**

12,0% VOL.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:**

6-8° C

**DENOMINAZIONE:**

VINO SPUMANTE METODO CLASSICO

