

MENEGOTTI



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

