



SPUMANTE METODO CLASSICO BRUT

ARTURO

VITIGNO Pinot nero

TERRENO Marnoso calcareo

VENDEMMIA Fine estate

VINIFICAZIONE In bianco, presa di spuma secondo il Metodo Classico
con rifermentazione in bottiglia e sosta sui lieviti per minimo 24 mesi

GRADAZIONE ALCOLICA 12,5% in media

NOTE SENSORIALI Colore giallo paglierino con riflessi dorati.

Perlage fine e persistente, tipico degli spumanti prodotti con Metodo Classico.

Al naso presenta aroma caratteristici di crosta di pane, bouquet complesso con
sentori di vaniglia e pesca bianca. Sapido e ben equilibrato, fine e di grande
eleganza e persistenza

ABBINAMENTI CONSIGLIATI Ottimo come aperitivo e vino da tutto pasto,
si abbina a crudità di mare, crostacei, piatti a base di pesce, carni bianche
e rosse delicate

TEMPERATURA DI SERVIZIO 6/8° C

PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE 1983

FORMATO 75 cl./150 cl./300 cl.