



BRUT BIANCO

VINO SPUMANTE DI QUALITÀ
OTTENUTO CON METODO CHARMAT

	UVAGGIO	Vermentino
	ZONA DI PRODUZIONE	Poli - Lazio
	ALTITUDINE	400 m s.l.m.
	CLIMA	Tipicamente mediterraneo, con inverni miti, precipitazioni moderate ed estati calde e prevalentemente ventilate. Significative escursioni termiche
	TERRENO	Tufaceo, calcareo
	VINIFICAZIONE	Diraspatura, pressatura soffice a freddo. Fermentazione a temperatura controllata
	PRESA DI SPUMA	Fermentazione in autoclave per 60 giorni
COLOR-PERLAGE		Giallo paglierino, brillante Finissimo e persistente
PROFUMO		Fruttato e floreale, note agrumate
SAPORE		Cremoso, fresco e sapido con note floreali e agrumate, equilibrato
ABBINAMENTI		Aperitivi, antipasti, crudi di pesce, crostacei
TEMPERATURA DI SERVIZIO		6-8 gradi

