



BOLLICINE BRUT

VITIGNO Chardonnay e Cortese.

ORIGINE Vigneti Marengo a Strevi e Cassine

VINIFICAZIONE Prodotto esclusivamente con uve selezionate e raccolte a mano nei nostri vigneti. La vinificazione avviene in acciaio e la rifermentazione avviene lentamente, in autoclave, creando una bollicina fine e persistente. Segue un lungo affinamento sui lieviti.

CARATTERISTICHE Colore giallo paglierino tendente al dorato, spuma briosa e perlage a grana fine. Naso delicato, fiorito, con sentori di mela verde e agrumi. Al palato è morbido, vivace, con sentori di frutta e di buona persistenza.

ABBINAMENTI Ideale per un dissetante aperitivo e per le occasioni di festa. Si abbina agli antipasti e primi piatti, con i pesci e con il Parmigiano. Da provare con la pizza.

CONSERVAZIONE E SERVIZIO Conservare la bottiglia in verticale in un luogo fresco e buio. Aprire e servire a 8° - 10° C in calici di media dimensione.