

# BRUT NATURE

---



Varietali:

**Uve bianche autoctone**

Tipologia:

**Blanc de blancs**

Temperatura di servizio:

**6-8°C**

Grado alcolico:

**Vol 12,5%**

Bottiglia:

**0,75 l**

Lifestyle:

**Metodo classico**

Abbinamenti:

**Frittura croccante di pesce**

Ideale per:

**Feticisti del perlage**

---

## Blanc de Blancs, Il più giovane dei nostri Metodo Classico

Le bottiglie vengono rigirate periodicamente durante il periodo di elevate per favorire la lisi dei lieviti. Giallo paglierino scarico, perlage fine e persistente, conserva una percettibile nota di frutto che ben si amalgama con le sensazioni di crosta di pane. Palato croccante ed elegante.

Tutti a dosaggio zero, senza l'aggiunta di "liquer d'expedition". Spumanti elaborati secondo il Metodo Tradizionale. Raffinate cuvée dei vini base con le nostre riserve affinate. Stile unico, grazie al loro ricercato carattere Alto-Adriatico.