

BRUT BIO



Classificazione - Conegliano Valdobbiadene DOCG Brut Bio

- Titolo alcolometrico: 11,5 %
- Residuo zuccherino: 8 g/l



Uva e vigneto

- Uve: 100% Glera
- Sistema di allevamento: Sylvoz
- Vendemmia: manuale



Vinificazione e presa di spuma

- Vinificazione: pigiatura e pressatura soffice a freddo
- Presa di spuma: 60 giorni in autoclave (metodo Charmat)



Vino brillante con un elegante e persistente perlage. Al naso sentori di mela verde e fiori di acacia, con una delicata nota agrumata nel finale. Molto bilanciato in bocca, con una spiccata freschezza accompagnata da una sapidità setosa.



La sua freschezza e sapidità lo rendere il compagno perfetto non solo durante l'aperitivo, ma anche in abbinamento a una sfiziosa tempura di pesce o verdure.



Formati disponibili

0,75 l

