

## VINO SPUMANTE

DOSAGGIO ZERO

BRUT NATURE

*Si abbina eccellentemente a scampi, gamberi crudi e in generale ai piatti di pesce; è ottimo anche con i formaggi stagionati.*

Denominazione	Vino Spumante Brut Nature
Zona di origine	Vigneti delle Dolomiti (Provincia di Belluno)
Terreno	Dolomia
Vitigno	52% Pinot Nero, 13% Pinot Meieur, 35% Chardonnay
Forma di allevamento	Gujot
Epoca di vendemmia	Prima settimana di settembre
Uva per ha max	55 q.li/ha
Vinificazione	In bianco con pressatura soffice
Fermentazione primaria	Fermentazione in contenitori di acciaio a temperatura controllata
Presa di spuma	In bottiglia 30 giorni con sboccatura
Affinamento	In bottiglia, 6 anni
Metodo di spumantizzazione	Metodo Champenoise

---

Annata vendemmia	2012
Annata sboccatura	2019

---

Gradazione alcolica	12,5%
Residuo zuccherino	Assente
Pressione	5,4 atm

---

Perlage	Fine ed elegante
Spuma	Delicata
Profumo	Profumi maturi e complessi: crosta di pane, fieno, camomilla, liquirizia, frutta secca matura

**Conservazione:** Le bottiglie vanno conservate verticali, in ambiente fresco e ad umidità costante, sono da evitare lunghe soste in frigorifero.

**Temperatura di servizio:** Raffreddare in un secchiello con del ghiaccio a 6-8° C.

Formati disponibili: 0,75 lt. - 1,5 lt.



INFO NUTRIZIONALI

