



Cuvée Riserva Brut

Affinamento sulle lisi per 3 mesi circa, 10 mesi di permanenza sui lieviti dopo rifermentazione in autoclave. Uno Charmat molto lungo che favorisce la complessità di questo spumante, pur conservandone il frutto maturo, tipico del vitigno di origine, lo Chardonnay. Bouquet intenso, palato morbido ravvivato dal fine perlage, finale lungo di buona freschezza e mineralità.

Indicazioni:

Alternativa elegante, al solito aperitivo a base di Prosecco.

Abbinamenti:

Aperitivi, antipasti, torte salate.



DETTAGLI PRODOTTO:

Tipologia:	Spumanti Bianchi metodo Charmat
Colore:	Bianco
Uvaggio:	100 % Chardonnay
Nazione:	Italia
Regione:	Trentino
Formato:	75 cl.
Consumo:	Potenziale di invecchiamento 1 anno
Temperatura di servizio:	8 °C