

## BRUT VINO SPUMANTE DI QUALITÀ'

*Siamo produttori di spumante sin dal 1982 grazie alla realizzazione di un impianto, primo nella zona del Chianti Classico.*

**Tecnica di presa di spuma:** lenta e costante fermentazione a bassa temperatura ad opera di un ceppo di lieviti da noi prodotto, lunga permanenza sulle fecce, messe periodicamente in sospensione con opportune agitazioni.

**Affinamento:** mantenuto in bottiglia per un periodo non inferiore a sei mesi, in locali condizionati.

**Aspetto:** spuma evanescente, prodotta dal persistente perlage, colore giallo paglierino con riflessi glauchi creati dalle minutissime bollicine.

**Profumo:** composito, elegante, fruttato, con spiccato sentore di crosta di pane.

**Sapore:** secco, vivo, equilibrato, con struttura raffinata.

**Gradazione:** 12% vol.

**Temperatura di servizio:** 6-10°C.

**Abbinamenti gastronomici:** delizioso vino da aperitivo, ottimo con tutti i piatti a base di pesce e con i formaggi.

