

ARNALDO



METODO CLASSICO

SPUMANTE METODO CLASSICO BRUT

Varietà: 50% Pinot Nero, 50% Chardonnay

Tecniche di allevamento: Guyot con densità d'impianto di 6.000-9.000 piante Ha. Resa per ettaro 50-60 q

Epoca di vendemmia: prima decade di agosto per lo Chardonnay e ultima per il Pinot Nero

Affinamento sui lieviti: almeno 20 mesi

Colore e Perlage: giallo paglierino acceso.

Il perlage è fine e persistente

Aroma: bouquet fresco, nota fruttata di mela, fiori bianchi e fragranza di lievito

Gusto: fresco, armonico ed equilibrato

Abbinamenti: perfetto per ogni occasione.

Servire a 8-10 °C

Formato L: 0,75

ARNALDO-CAPRAI

METODO CLASSICO BRUT