



METODO CLASSICO BRUT MAGNUM

Vitigno: 80% Pinot Nero - 20% Chardonnay

Zona di produzione: Langa astigiana, Roddino

Vinificazione: Pressatura soffice delle uve e fermentazione del solo mosto a 15°C in acciaio per un periodo di 10-15 giorni, dopodiché 8-10 mesi di stoccaggio in acciaio. Tiraggio e presa di spuma in bottiglia, in primavera, secondo il "metodo classico"

Descrizione: ha sfumature giallo paglierino e presenta un finissimo perlage. Al naso i suoi aromi ricordano la frutta bianca e gli agrumi con sentori di crosta di pane. Al palato è armonico, caratterizzato da una delicata sapidità.

Temperatura di servizio: 8-10°C

Età ottimale: Maturazione di 24 mesi sui propri lieviti in bottiglia prima del consumo

Gradazione alcolica: 12,5%

Abbinamenti gastronomici: Perfetto come aperitivo, si accompagna bene ad antipasti freddi, anche a base di pesce, frutti di mare e formaggi a pasta dura.