CHIARLI
MODENA

Cuvée Brut

Collezione

Denominazione

Vino Spumante Brut

Regione

Emilia Romagna

Note di degustazione

Colore giallo paglierino tenue, leggermente aromatico e fruttato, spuma abbondante con perlage fine e persistente. Sapore delicato con sentori di frutta fresca.

Vitigni

Cuvée di uve a bacca bianca

Vinificazione

Pressatura soffice di uve intere o diraspate a temperatura controllata con aggiunta di lieviti selezionati. Seconda fermentazione con Metodo Martinotti a bassa temperatura.

Gradazione alcolica

11%

Abbinamenti gastronomici

Un bianco versatile, pensato per l'aperitivo e per piatti leggeri di pesce, antipasti e carni bianche.

Temperatura di servizio

8° – 10° C

Contatti

Tel 059.3163311 • **Fax** 059.313705 • **Email** italia@chiarli.it