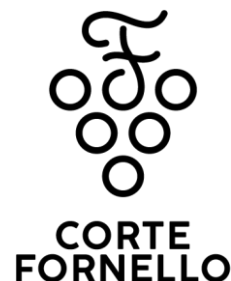




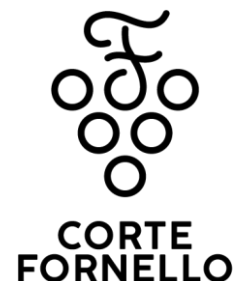
Spumante Cuvée Brut Metodo Classico



Tipo di terreno	Ricco di scheletro, tipico delle Colline Moreniche.
Varietà di uva	Pinot Nero, Chardonnay
Raccolta	Agosto
Resa per Ettaro	60 HL
Vinificazione	Fermentazione in botti d'acciaio a temperatura controllata. Rifermentazione in bottiglia per 48 mesi. Sboccatura e messo a riposo per 2 mesi.
Paese d'origine	Prodotto e imbottigliato in Italia.
Colore	Giallo paglierino tenue.
Aroma	Tipica del metodo classico, crosta di pane con note agrumate.
Note di degustazione	Spuma abbondante e soffice con perlage sottile e persistente, gusto pieno e sapido con buona vena acidula.
Abbinamenti	Aperitivi, piatti a base di pesce.
Temperatura di servizio	6°C - 8°C
Grado Alcolico	12,0% vol.



Spumante Cuvée Brut Metodo Classico



Type of soil	Rich in skeletal material, typical of the Morainic Hills.
Grape variety	Pinot Nero, Chardonnay
Harvest	August.
Yield per Hectare	60 HL
Vinification	Fermentation in steel barrels at a controlled temperature. Second fermentation in the bottle for 48 months. Disgorged and set aside for 2 months.
Country of origin	Produced and bottled in Italy.
Colour	Pale straw yellow.
Aroma	Typical of the classic method, bready with thin and lingering.
Tasting notes	Abundant and soft fizziness with thin and lingering perlage, full and savoury taste with a good touch of tartness.
Serving suggestion	Aperitifs, seafood dishes.
Serving temperature	6°C - 8°C
Alcohol by volume	12,0% vol.



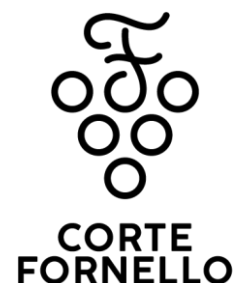
Spumante Cuvée Brut Metodo Classico



Bodenbeschaffenheit	Skelettreich, für die Moränenhügel typischer Boden.
Rebsorten	Pinot Nero, Chardonnay
Lese	August
Ertrag pro Hektar	60 HL
Weinbereitung	Gärung in Stahlfässern bei kontrollierter Temperatur und anschließende 48-monatige Flaschengärung. Dann das Degorgieren und eine 2-monatige Ruhephase.
Herkunftsland	Produziert und abgefüllt in Italien.
Farbe	Sanftes Strohgelb
Nase	Für die klassische Flaschengärung typisches Aroma nach Brotkruste mit Zitrusnoten.
Gaumen	Geschmeidiger Schaum mit feiner, anhaltender Perlage. Vollmundiger, intensiver Geschmack mit ausgewogenem Säuregehalt.
Passt gut zu	Aperitif und Fischgerichten.
Serviertemperatur	6°C - 8°C
Alkoholgehalt	12,0% vol.



Spumante Cuvée Brut Metodo Classico



Tipo de terreno	Rico en rocas, típicas de las colinas Morénicas.
Variedades de uvas	Pinot Nero, Chardonnay
Recogida	Agosto
Cosecha por hectárea	60 HL
Vinificación	Fermentación en barricas de acero a temperatura controlada. Fermentación en botella durante 48 meses. Degüelle y reposo durante 2 meses.
País de origen	Producido y envasado en Italia.
Color	Amarillo pajizo pálido.
Aroma	Típico del método clásico, corteza de pan con notas cítricas.
Notas de cata	Espuma abundante y suave con perlage fino y persistente, sabor pleno y sabroso con una buena veta ácida.
Maridajes	Aperitivos y platos de pescado.
Temperatura de consumo	6°C - 8°C
Graduación Alcohólica	12,0% vol.