

Brut s.a.

Met. Classico dal 1973

Da uve Chardonnay 100% provenienti dalle zone più vocate del Lago di Garda e di Iseo, il 35% dei mosti fermenta in piccoli fusti di rovere bianco da 228 lt.

Vitigni: Chardonnay 100%.

Colore: Spuma bianca e perlage persistente con fini bollicine, indice di un'ottima stagionatura sui lieviti. Giallo paglierino con riflessi verdognoli.

Profumo: Intenso, ampio e delicato di frutta fresca, fragrante di mela renetta, verde di salvia e miele.

Sapore: Armonico e di ottima complessità, fresco, sapido e persistente nella sua elegante tipicità.

Temperatura consigliata: 4-6 °C.

