



BRUNORI



BRUT

Vino Spumante Brut Metodo Charmant

Annata

2015

Produzione

2.600 bottiglie

Uve

100% Verdicchio

Vinificazione

Raccolta manuale e anticipata delle uve. Pressatura soffice, pulizia del mosto e fermentazione a temperatura controllata. Rifermentazione in grandi tini secondo il metodo charmant.

Caratteristiche organolettiche

Colore

Giallo paglierino con vivaci riflessi verdognol. Perlate numerosi, fine e persistente.

Profumo

Delicati sentori floreali di acacia, fiori gialli e note fruttate di mandorla e pesca.

Sapore

Secco, abbastanza morbido, notevole freschezza e delicata sapidità.