



Spumante prodotto con il metodo classico.

La base viene ottenuta con l'uvaggio di Chardonnay e Pinot bianco.

Affinato in bottiglia sui lieviti per almeno 3 anni.

Alla sboccatura viene aggiunto lo spumante stesso ottenendo così un Pas Dosé.

## Blanc de blancs

SCHEDA ORGANOLETTICA:

COLORE: giallo paglierino

PERLAGE: bollicine fini, vellutate

PROFUMO: intenso e persistente.

SAPORE: secco con marcati profumi di lievito (crosta di pane).

ALCOOL: 12,5 % vol.

ACIDITÀ TOTALE: 5,8 g/l

CONSUMAZIONE: a 8-10°C

ABBINAMENTI: come aperitivo, cocktail di scampi, gamberetti al curry, gamberi in padella, ostriche fritte o gratinate, frutti di mare crudi.