



  
LUNGAROTTI

## L'U BRUT

Vino Spumante Brut

**Tipologia:** spumante brut, metodo charmat lungo

**Uve:** Pinot Nero in purezza

**Vinificazione:** Alla fermentazione in vasche d'acciaio a temperatura controllata fa seguito, nella tarda primavera successiva, la presa di spuma per 10 giorni a 17 °C ed un ulteriore affinamento sui lieviti di circa sette mesi in autoclave. Questa tecnica, chiamata "charmat" conferisce al vino morbidezza e grassezza

**Colore:** giallo paglierino intenso, riflessi dorati, con perlage a grana fine e persistente.

**Profumo:** bouquet delicato con leggere note di lievito e agrumate

**Gusto:** secco, fresco, armonico e accompagnato da un perlage finissimo, netto e stimolante

**Consumo:** Servire a 8°-10°C (46-50 F)

**Alcool:** 12,00% Vol.

**Abbinamenti:** grazie alla componente varietale è ideale negli abbinamenti con salumi e crudités di mare

**Formato:** ml 750

**Bottiglie prodotte:** 12.000