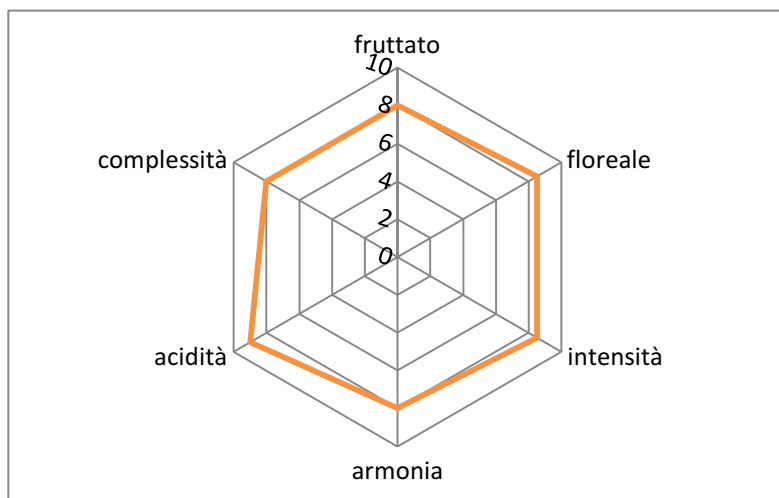



LUNGAROTTI

L'U BRUT

Vino Spumante Brut



Tipologia: spumante brut, metodo charmat lungo

Uve: Pinot Nero

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 5°-7°C

Alcool: 12,00% Vol.

Abbinamenti: Grazie alla componente varietale è ideale negli abbinamenti con salumi e crudité di mare

Formato: ml 750

Bottiglie prodotte: 6.000 + 6.000