



METODO CLASSICO CAVEN BRUT



Chardonnay



Dopo la fermentazione in purezza dello Chardonnay, il vino-base viene imbottigliato e lasciato rifermentare per almeno 18 mesi.
After the fermentation of the Chardonnay, the base wine is bottled and left to referment for at least 18 months.



Giallo paglierino brillante dal perlage fine e persistente. Intenso ed elegante al naso si rivela con note floreali e fruttate accompagnate da fragranti note tostate. Dotato di una fresca vena acida che sorregge un sorso persistente e piacevolmente sapido.

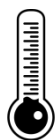
Brilliant straw yellow with a fine and persistent perlage. Intense and elegant on the nose it reveals itself with floral and fruity notes accompanied by fragrant toasted notes. Equipped with a fresh acid vein that supports a persistent and pleasantly savory sip.



< 12 g/l



Salumi valtellinesi, pesci e crostacei.
Local cured meats, fish and crustaceans.



4-6 °C in flûte
4-6 °C in a flute glass



0,75 L

