



**"Airalì" Alta Langa Brut DOCG  
Millesimato**

Elegante, complesso, il perlage è fine e morbido. Colore giallo paglierino pieno, brillante. Buona sapidità e freschezza per un ottimo "volume" al palato. Profumi di frutta matura, crosta di pane, lievito e frutta secca.

**Indicazioni:**  
Minimo 36 mesi sui lieviti.

**Abbinamenti:**  
Flan di verdure.



**DETTAGLI  
PRODOTTO:**

Tipologia:	Spumanti Bianchi metodo Classico / Champagne
Colore:	Bianco
Uvaggio:	100% Pinot Nero
Nazione:	Italia
Regione:	Piemonte
Denominazione:	Alta Langa DOCG
Formato:	75 cl.
Consumo:	Potenziale di invecchiamento 5 / 6 anni.
Temperatura di servizio:	8° C nel calice.