

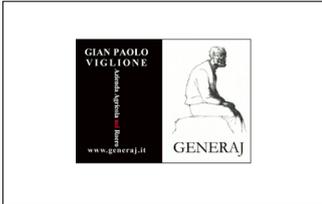


**Spumante Brut Metodo Classico  
Millesimato**

Colore giallo paglierino, perlage fine e persistente, profumi inizialmente floreali e agrumati, poi di crosta di pane e lievito. Secco (zuccheri 5 g/l) sapido ed equilibrato.

**Abbinamenti:**

Perfetto come aperitivo, con crostacei e ostriche, si abbina soprattutto con antipasti e primi piatti.



**DETTAGLI  
PRODOTTO:**

Tipologia:	Spumanti Bianchi metodo Classico / Champagne
Colore:	Bianco
Uvaggio:	Arneis 50%; Pinot Nero 25%; Chardonnay 25%
Nazione:	Italia
Regione:	Piemonte
Denominazione:	Spumante V.S.Q.
Formato:	75 cl.; Magnum 1,5 litri
Consumo:	Potenziale di invecchiamento 7 / 8 anni
Temperatura di servizio:	10°C nel calice.