



*...vini del Piemonte*



## Brut - Metodo Classico V.S.Q. Millesimato Ivan

**Denominazione:** Brut Metodo Classico

**Vigneti:** Comune di Costigliole d'Asti

**Vitigno:** Pinot Nero 100%

**Resa per ettaro:** hl. 70

**Esposizione:** Sud-Est

**Terreno:** sabbioso - calcareo

**Forma di allevamento:** Guyot

**Fermentazione:** in acciaio

**Affinamento:** in bottiglia per 36 mesi sui lieviti nelle nostre cantine ad una temperatura costante di 12°C, seguito da un affinamento in bottiglia di 6 mesi

**Remuage:** 3 settimane

**Caratteristiche:** il colore si presenta oro, leggermente carico

**Profumo:** intenso con sentori di bacche di frutta e una delicata fragranza di lievito

**Sapore:** gusto secco, fresco e pulito, armonico senza eccessi - Perlage fine e persistente

**Abbinamento:** si adatta bene a tutto pasto, come aperitivo e piatti a base di pesce

**Gradazione alcolica:** 12.5%

**Temperatura di servizio:** 5-6° C.