

DOGLIOTTI BRUT

VINO SPUMANTE BRUT

Denominazione: Vino Spumante Brut

Annata: Senza annata

Vitigno: Pinot Nero e Chardonnay

Gradazione alcolica: 12,5 % Vol

Colore: Giallo paglierino chiaro

Perlage: Fine e continuo

Spuma: Bianca e persistente

Profumo: Fragrante, asciutto e complesso

Sapore: Secco, sapido e amarognolo

Abbinamenti: Ottimo come aperitivo e brindisi. A tavola si abbina perfettamente con primi ben strutturati, secondi eleganti, frittura di pesce, verdure grigliate e formaggi forti

Temperatura di servizio ideale: 8 – 10 ° C

Bicchieri consigliati: Calice non molto ampio

Invecchiamento: Si consiglia di consumarlo giovane

Conservazione: In fresche cantine interrate o in ambienti con temperature basse e costanti

Formati disponibili: 0,75 l - 1,5 l



Dogliotti1870 Snc

Via Fratelli Vicari, 70 - 14054 Castagnole Lanze (AT)

Tel/Fax 0039 0141 878153 - info@dogliotti1870.com - www.dogliotti1870.com

C.F. e P.IVA 01521520054 - REA 122.046 C.C.I.A.A. Asti