



BRUT CUVÉE CARTE BLANCHE
PREMIER CRU

- VITIGNO
Pinot Noir 70%
Chardonnay 30%
- VINIFICAZIONE
tradizione e freschezza
36 mesi sui lieviti
- GRADO ALCOLICO
12°
- DOSAGGIO
8 g/l
- ASPETTO
color oro, con riflessi giallo verdi
- NASO
fresco e fruttato aromatico
- BOCCA
bollicine piacevoli con delle note di frutta fresca e di agrumi