

# Brut Metodo Classico

## Brut Millesimato

**UVAGGIO:** Bellone 100%

**ZONA DI PRODUZIONE:** Zagarolo (RM).

**ALTITUDINE:** 330 m. s.l.m.

**CLIMA:** Tipicamente mediterraneo, con inverni miti, precipitazioni moderate ed estati calde e prevalentemente ventilate.

**TERRENO:** Tufaceo.

**ALLEVAMENTO DELLE VITI:** Cordone speronato

**VINIFICAZIONE:** Pressatura soffice degli acini e fermentazione a temperatura controllata per circa 20 giorni

**AFFINAMENTO.** Su lieviti per circa 30 mesi.

**COLORE:** Giallo paglierino con riflessi dorati.

**PROFUMO:** Di frutta a polpa bianca con note di lievito.

**SAPORE:** Fresco, sapido con ottima persistenza.

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI:** Piatti a base di pesce, risotti cremosi ma a anche formaggi a media/lunga stagionatura. Interessante anche con i salumi, in particolar modo con il Culatello.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 6/8°C

**BICCHIERE DI SERVIZIO:** Flute

**FORMATO:** 750 ml.



**federici**