

CINZANO
CASA FONDATA NEL 1757

Pinot Chardonnay
SPUMANTE BRUT



 Italia, Piemonte

Vino spumante brut con indicazione di vitigno:

Pinot Bianco, Chardonnay e Pinot Nero.

Sottoposto a fermentazione naturale con lunga permanenza sui lieviti, il risultato è uno spumante dal perlage fine e persistente con spuma bianca vivace. Di colore giallo paglierino scarico con tenui riflessi dorati e profumo netto, persistente, complesso di sentori di lievito, vaniglia e tostato. In bocca è secco, equilibrato, con buon retrogusto vanigliato e leggermente speziato. Armonico, vivace e fresco, nasce dalla fermentazione naturale di particolari selezioni di uve Pinot e Chardonnay.

All'aperitivo oppure a tutto pasto con: antipasti di mare delicati (tartare di tonno), carpaccio di piovra con soncino, minestre di farro e fagioli oppure di verdure, risotti delicati.



Colore

Giallo paglierino



Aroma

Ricco e persistente, fruttato e floreale con un leggero tocco erbaceo. Note di pesca bianca, mela golden e pera si combinano con frutti tropicali e fiori di acacia



Gusto

Fresco e minerale



Abbinamenti

I ricchi aromi insieme al gusto fresco e pulito rendono questo spumante ottimo per un incontro con gli amici. Perfetto per antipasti leggeri in giardino, come formaggio fresco e pomodorini con bruschette mentre si prepara un barbecue o come accompagnamento a un aperitivo con focaccine e stuzzichini.

Temperatura di servizio: 4-6 °C.

