

DOGLIOTTI
1870

VINO SPUMANTE BRUT



Italia, Piemonte

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

DENOMINAZIONE: Vino Spumante Brut

VITIGNO: Pinot Nero e Chardonnay

GRADAZIONE ALCOLICA: 12 % VOL

COLORE: Giallo paglierino chiaro

PERLAGE: Fine e continuo

SPUMA: Bianca e persistente

PROFUMO: Fragrante, asciutto e complesso

SAPORE: Secco, sapido e amarognolo

TEMPERATURA DI SERVIZIO IDEALE: 8 – 10 ° C

BICCHIERE CONSIGLIATO: Calice non molto ampio

VINIFICAZIONE: Metodo Martinotti rifermentato in autoclave per oltre sei mesi

CONSERVAZIONE: In fresche cantine interrate o in ambienti con temperature basse e costanti, si consiglia di bere giovane

ALLERGENI: Contiene solfiti

