



**Bezeichnung:** Spumante Brut

**Anbaugebiet:** Piemont

**Rebsorte:** 70 % Roero Arneis und 30% Chardonnay

**Geschmacksrichtung:** trocken

**Alkoholgehalt:** 12 % Vol.

**Verschluss:** Kork

**Weinart:** Weisswein

**Lagerfähigkeit:** ca. 1-2 Jahre

**Trinkreife:** sofort

**Beschreibung:**

Perlwein mit einer strohgelben Farbe mit grünlichen Reflexen, hervorgerufen durch die winzigkleinen perlenden Bläschen. Der Spumante brut präsentiert sich mit einem eleganten, fruchtigen Duft gespickt mit einer Note von frischgebackener Brotkruste.

Der Geschmack ist trocken, lebhaft, hat eine ausgeglichene und elegante Struktur.

Hervorragend geeignet als Aperitiv, sowohl auch als Dessert.

Vorgeschlagene Trinktemperatur: 6-10°

