



MONCHIERO

BRUT METODO CLASSICO



VARIETÀ: Pinot e Chardonnay

TIPOLOGIA : brut metodo classico

IN CANTINA

VINIFICAZIONE: fermentazione e affinamento in acciaio inox fino alla presa di spuma

AFFINAMENTO: 9 mesi sui lieviti

IMBOTTIGLIAMENTO: gennaio 2018

COLORE: giallo paglierino scarico

PROFUMO: tra il fruttato e il tostato secco

SAPORE: di buona struttura e sapidità

GRADAZIONE: 12%

PRODUZIONE: 1200 Bottiglie circa (Formato 75 Cl)

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8/10°

ABBINAMENTO A TAVOLA: su tutta la cucina di pesce e come aperitivo

AZ. AGR. MONCHIERO

Via Alba - Monforte 49 12060 Castiglione Falletto (CN) Italy

Tel. +39 0173.62.820

Email: monchierovini@monchierovini.it

www.monchierovini.it