



## ROMAGNA DOC SPUMANTE BRUT



<b>Uve</b>	Trebbiano 70%, Chardonnay 20%, Manzoni Bianco 10%
<b>Zona di produzione</b>	Colli Imola
<b>Denominazione</b>	Romagna DOC Spumante Brut
<b>Vinificazione</b>	In acciaio inox a temperatura controllata di 15° C. Successiva rifermentazione metodo charmat.
<b>Affinamento</b>	Batonnage di 6 mesi sulle fecce fini in contenitori di acciaio inox.
<b>Gradazione Alcolica</b>	11,50% vol.
<b>Residuo Zuccherino</b>	10 g/l.
<b>Temperatura di Servizio</b>	6-7°C
<b>Colore</b>	Giallo tenue con riflessi verdognoli.
<b>Note Degustative</b>	Aromi floreali e agrumati, con lieve sentore di lievito per l'affinamento sulle fecce fini. Fresco, fine e minerale con perlage persistente.
<b>Abbinamento</b>	Ottimo come aperitivo e per accompagnare antipasti, ma anche per pasta, salumi e formaggi freschi.

*Premium Line*