



## Banfi Brut

Metodo Classico

### VARIETA'

Chardonnay, Pinot Bianco e Pinot Nero

### DESCRIZIONE

Un classico di casa Banfi, massima espressione della freschezza dei tre vitigni che lo compongono.

Colore giallo paglierino, perlage fine e molto persistente. Profumo intenso e fragrante. In bocca è fresco e vivace, con una caratteristica nota acidula e un finale leggermente amarognolo.

Vino ideale come aperitivo; accompagna gradevolmente anche antipasti e primi piatti a base di pesce. Particolarmente indicato in abbinamento ai crostacei.

### NOTE TECNICHE



*Fermentazione* : in bottiglia secondo il Metodo Classico con permanenza sui lieviti per 30 mesi



*Alcol*: 12,5%



*Temperatura di servizio suggerita*: 8-10°C



*Prima annata prodotta*: 1980

FORMATI DISPONIBILI:  
0,75 l - 1,5 l - 3 l.