



Banfi Brut

Piemonte Spumante DOC

VARIETA'

Pinot Nero e Chardonnay

DESCRIZIONE

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

Di colore giallo paglierino, con un perlage fine e molto persistente. Profumo intenso e fragrante, con sentori di brioches e vaniglia, agrumi come bergamotto e cedro ed erbe aromatiche come il timo. In bocca è cremoso, elegante e sapido.

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

NOTE TECNICHE



Fermentazione: a temperatura controllata (13/14° C) per 30/40 giorni
Affinamento: in bottiglia secondo il Metodo Classico con permanenza sui lieviti per 24 mesi



Alcol: 12,3% | *Dosaggio zuccherino:* Brut



Temperatura di servizio suggerita: 8-10°C



Prima annata prodotta: 1980

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