

## Linea Allungo

# Allungo Brut

## Cuvée Millesimato

Vino di grande bevibilità, ottimo compagno nei momenti di allegra convivialità grazie alla sua freschezza gustativa: aromi di frutta a polpa bianca vengono accompagnati da un finale minerale.

<b>Codice prodotto</b>	SBBR1	<b>Varietà</b>	Varietà bianche del territorio.
<b>Grado alcolico</b>	11,5% vol.	<b>Acidità totale</b>	5,5 g/l
<b>Zuccheri residui</b>	8 g/l	<b>Servire a</b>	4-6°C
<b>Vinificazione</b>	L'uva viene raccolta nel mese di settembre. In cantina, i grappoli vengono pressati in modo soffice e una lenta fermentazione ha poi inizio in serbatoi d'acciaio utilizzando lieviti selezionati. Spumantizzato con Metodo Charmat.		
<b>Colore</b>	Giallo paglierino con riflessi verdolini.		
<b>Bouquet</b>	Fiori di biancospino, melissa, pera e susina.		
<b>Gusto</b>	Fresco il sorso: aromi di frutta a polpa bianca accompagnati da un finale minerale.		
<b>Abbinamenti</b>	Perfetto per l'aperitivo in accompagnamento a stuzzichini, antipasti e tartine.		
<b>Formati</b>	0,75L		

