



## Blanc de Blancs Brut

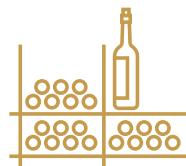


-Kriter-



### VINIFICAZIONE

Metodo Charmat Brut con fermentazione in botti di acciaio



### AFFINAMENTO

L'affinamento avviene principalmente in acciaio per preservare la freschezza e le caratteristiche fruttate del vitigno Chardonnay.

Questo tipo di affinamento permette al vino di mantenere una vivacità e un profilo aromatico fresco, esaltando le note di frutti giovani e agrumi.



Verde brillante con riflessi dorati e perlage fine.



### DESCRIZIONE ORGANOLETTICA



Profumi di frutti giovani e agrumi, arricchiti da note di frutta secca.



### CLASSIFICAZIONE

Vin Mousseux

### TIPOLOGIA

Spumante

ALC./VOL.  
12%



### VITIGNO

Chardonnay

### TIPOLOGIA AGRICOLA

Convenzionale

### VENDEMMIA

Manuale



Fresco, equilibrato, con una struttura raffinata e armoniosa. Perfetto per l'aperitivo.