

BETTINI



METODO CLASSICO

Spumante Brut Bianco Chardonnay

Bollicine di montagna.

Prodotto secondo il Metodo Classico, questo spumante interpreta con eleganza l'arte della rifermentazione in bottiglia, dando vita a un sorso fresco, armonioso e ricco di personalità. Un invito a scoprire un volto inedito della Valtellina, dove precisione, tempo e savoir-faire si trasformano in una bollicina raffinata.

DESCRIZIONE

Uve	Chardonnay 100%
Vinificazione	La fermentazione avviene in vasca in acciaio inox. La base spumante rimane in acciaio fino alla primavera successiva; in questo periodo si procede con la fase del tiraggio e successivamente il vino riposa sui propri lieviti per 30-36 mesi.
Perlage	Continuo e minuto con spuma fine ed abbondante
Temperatura di servizio	10° C

ALTRE INFORMAZIONI

Colore	Bianco, paglierino chiaro
Profumo	Intenso, sottile, tipico di vaniglia
Sapore	Secco, di grande vivacità, squisita freschezza e fragranza



Casa Vinicola F.lli Bettini s.n.c.

Via Nazionale, 68 - 23036 S. Giacomo di Teglio (SO) | Tel. +39 0342 786068 | Fax +39 0342 786535
info@vinibettini.it | www.vinibettini.it | P. iva 00530840149 | N. REA SO 39253