

## AldeBrut Spumante metodo Charmat

Vino spumante con riflessi giallo paglierino e perlage fine e persistente. Al gusto è vivace ma cremoso con un retolfatto di fragranze fruttate e floreali. Spiccati sono gli aromi di fiori gialli di campo oltre che note fresche di frutta a polpa bianca.

### Uvaggio

Garganega, Chardonnay e altre uve a completare.

### Vigneto (collocazione geografica e caratteristiche)

I vigneti sono situati sulle colline veronesi.

I terreni basaltici e vulcanici sono ricchi di minerali che concorrono ad un profilo olfattivo-gustativo complesso, fragrante e fresco oltre che persistente.

### Vinificazione

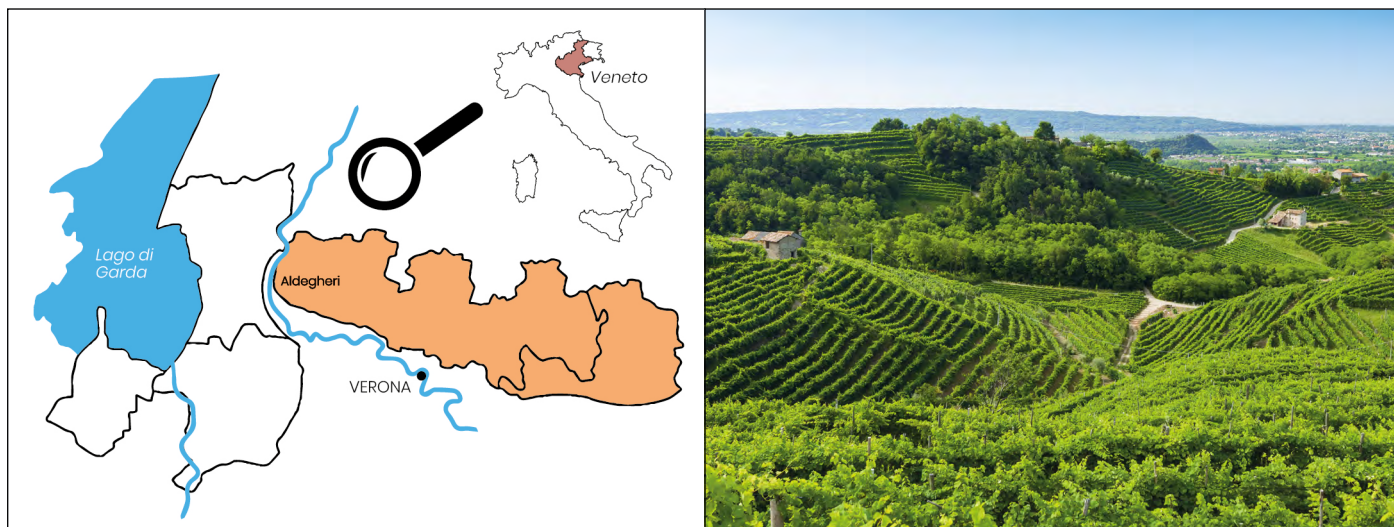
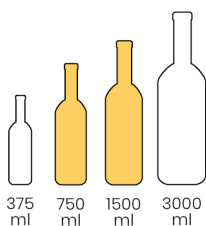
Fermentazione in autoclave con temperatura controllata medio-bassa fra i 14° e 18°. Per ottenere l'elegante aroma e il fine perlage che caratterizza l'AldeBrut, la sosta sui lieviti viene prolungata con bâtonnage quotidiano.

### Spumante & Cucina

Eccellente come aperitivo e spuntini veloci. Ideale con grigliate, capesante gratinate, zuppe e risotti di pesce. Stuzzicante con tartare di manzo, crudités quali carpaccio di tonno, branzino e ostriche.

**Temperatura di servizio:** 6-8 °C

**Gradazione alcolica:** 12% vol.



## AldeBrut Spumante Charmat method

~~VINO ASSUMI~~  
~~...~~  
~~...~~

### Grapes varieties

~~...~~

### Vineyard

~~...~~  
~~...~~  
~~...~~

~~...~~  
~~...~~  
~~...~~  
~~...~~

### Spumante & Cuisine

~~...~~  
~~...~~  
~~...~~

### Serving temperature: $\text{°C}$

~~...~~      ~~...~~

