



Uvaggio •
GRAPE
VARIETY:
Friulano



Metodo Classico

Brut



Affinamento •

VINIFICATION AND MATURATION:

Prima fermentazione in acciaio inox, seconda fermentazione in bottiglia mediante tiraggio
first fermentation in steel tanks, followed by a second fermentation in the bottle after disgorging



Note degustative •

TASTING NOTES:



Colore • LOOK:

Luminoso giallo paglierino, dal perlage fine e numeroso

Bright straw yellow; plentiful, fine bubbles



Olfatto • NOSE:

Intensi profumi fruttati di mela Golden Delicious e pera Kaiser evolvono nella delicatezza del gelsomino in fiore e delle note erbacee di fieno. Una pienezza fragrante, golosa e di grande complessità

Intense fruity aromas of Golden Delicious apples and Kaiser pears evolve into delicate jasmine flowers and reminiscent notes of hay. The bouquet is full, fragrant, enticing and very complex



Aroma • PALATE:

Succoso e pieno come il morso fresco e croccante di un frutto. Piacevolmente sapido e persistente, di grande impatto, si rivela un brut dissetante che stupisce sempre e non stanca mai

Full and juicy like biting into a crunchy fruit. Pleasantly sapid and persistent with a strong impact, it's a refreshing brut that always surprises and never gets boring