



Uvaggio •
REBSORTE:
Friulano



Metodo Classico

Brut



Affinamento • VEREDELUNG:

Prima fermentazione in acciaio inox, seconda fermentazione in bottiglia mediante tiraggio
Erste Gärung in Edelstahl, sekundäre Gärung in der Flasche nach dem Enthefen



Note degustative • GESCHMACKSNOTEN:



Colore • FARBE:

Luminoso giallo paglierino, dal perlage fine e numeroso

Helles Strohgelb mit feiner, reicher Perlage



Olfatto • GERUCH:

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
Intensiver, fruchtiger Duft von Golden Delicious Äpfeln und Kaiserbimen gehen in den zarten Duft von blühendem Jasmin und in Heunoten über. Eine duftende, köstliche Fülle von großer Komplexität



Aroma • AROMA:

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

Saftvoll, wie ein Biss in eine knackig-frische Frucht. Angenehm vollmundig und anhaltend, erweist er sich als durststillender Brut, der immer wieder überrascht und nie ermüdet