

BOTTIGLIA	GL71	VETRO
TAPPO	FOR 51	ORGANICO
CAPSULE	ALU 41	PLASTICA METALLO
GABBIETTA	FE 40	PLASTICA METALLO

Chanè- Spumante Brut



Tipo	Piemonte d.o.c. chardonnay spumante brut Metodo classico Spumante di qualità
Uva utilizzata	Chardonnay 100%
Gradazione alcolica	13,5% vol
Affinamento	Prima fermentazione in acciaio inox
Affinamento in bottiglia	Presa di spuma in bottiglia per 12 mesi
Colore	Giallo paglierino intenso
Profumo	Lievemente aromatico con sentori di crosta di pane persistente
Sapore	Armonico persistente con sentori di frutti esotici con perlage fine ed elegante
Temperatura di degustazione	6 – 8 gradi
Abbinamenti	Ottimo per aperitivi piatti di pesce e pasticceria secca

La  *Badia*