

## *Brut Metodo Classico "SANZEN"*



Vitigno: Chardonnay e Pinot nero vinificato in bianco

Zona di produzione: Langhe, Monferrato Piemonte

Terreno: calcareo, argilloso, sabbioso

Sistema di allevamento: guyot piemontese tradizionale

Totale superficie: 1 ha

Età vigneti: 15 anni

Epoca vendemmia: inizio settembre

Vinificazione: 3 mesi in vasca e 24 mesi sui lieviti

Colore: giallo paglierino con riflessi dorati

Profumo: corposo, con note di crosta di pane e frutta matura

Gusto: equilibrato, armonico e vellutato

Gradazione: 12% vol.

Abbinamenti: vino di grande versatilità, consigliato con aperitivi,  
ottimo in abbinamento con pesce.

Temperatura di servizio: consigliato fresco, attorno ai 8-10° C

Longevità: vino di pronta beva

Formato ed imballo: 75 cl/bottiglia – cartone da 6 btg