



PRÆCIARUS

BRUT

ALTO ADIGE DOC

L'uva Chardonnay, base del Brut, matura su terreno morenico e calcareo e acquista una particolare fragranza ed aromaticità grazie agli sbalzi termici tra giorno e notte. Una maturazione pluriennale sui lieviti in un vecchio bunker militare a temperatura costante rende questo spumante particolarmente complesso ed elegante.

ZONA DI PRODUZIONE: San Paolo

METODO: Fermentazione in bottiglia

MATURAZIONE: 48 mesi sui lieviti in bottiglia

UVAGGIO: 100% Chardonnay

CLASSIFICAZIONE: Brut

POTENZIALE D'INVECCHIAMENTO: Fino a 2 anni

CONSIGLIO D'ABBINAMENTO:

Ideale come aperitivo, ottimo in abbinamento con ostriche e piatti di pesce crudo

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 4°C

CONTENUTO ALCOLICO: 12,5 % vol.

