

## Spumante Metodo Classico



### VITIGNI

Pinot Nero, Chardonnay

### KEYWORDS

{ressatura soffice  
Fermentazione a temperatura controllata di 14-18°C  
Riposo sui lieviti 36 mesi.  
Giallo dorato  
Grana fine ed elegante  
Profumo intenso, fragrante  
Sapore secco e persistente.

### CONSIGLI DI SERVIZIO

Da servire a 6-8°C.

### DICONO DI LUI

"Ideale come aperitivo, si abbina ad antipasti o a piatti a base di pesce. Il perfetto sostituto delle bollicine francesi, con quel lieve aroma di pane che persiste finemente fino alla fine della bottiglia"

---

### Quinto di Valpantena

Via Colonia Orfani di Guerra, 5/b  
Telefono +39.045.550032

### Almè (Bergamo)

Via Ca' del Fabbro, 17/19  
Telefono +39. 035.542443

### San Giovanni Lupatoto

Via Garofoli, 177/a  
Telefono +39.045.545488

### Buttapietra

Via Provinciale Sud, 2  
Telefono +39. 045.4856538

### Verona - Borgo Milano

Viale Manzoni, 11  
Telefono +39.045.8186086

### Lazise

Via A. Della Scala, 10  
Telefono +39.045. 6470137