



Denominazione: **Spumante Brut Metodo Classico Caven®**

Uva: Nebbiolo - Chardonnay

Caratteristiche e curiosità: Chardonnay e Nebbiolo vinificato in bianco.

Dove lo trovi: Ristoranti - Enotecche - Punto Vendita Aziendale

Affinamento: In quanto Metodo Classico si affina per almeno 24 mesi sulle fecce in bottiglie coricate.

Caratteristiche organolettiche: Colore giallo paglierino. Profumo delicato. Sapore rotondo, sapido e persistente con una piacevole acidità, tipica di questo metodo e di questi vitigni.

Abbinamenti: Pizzoccheri, sciatt, risotti, pesce, carni bianche e rosse, formaggi in genere.

Contenuto alcolico: 12,5% vol.

Temperatura di servizio: 8°- 10° C.

Formato e annata: 0,750

Acidità totale: ~ 7,0 g/l

Estratto: ~ 18 g/l

Zuccheri residui: ~ 8 g/l