



## Eli Brut Spumante Metodo Classico

La franchezza dell'Eli Pas Dosé, la medesima sinergia tra le uve foreste e autoctone, con quel pizzico di zucchero che lo fa diventare Brut, una bella bolla ingentilita al palato e piacevolmente fresca.

**Vitigni:** Autoctoni e Internazionali.

**Affinamento:** almeno trentasei mesi sui lieviti delle miniere di talco della Val Germanasca.

### ***Analisi sensoriale***

**Vista:** giallo paglierino con riflessi verdolini, spuma fine e cremosa.

**Perlage:** fine e persistente.

**Naso:** lievito e crosta di pane, fruttato tipico dei vitigni utilizzati, note di miele.

**Gusto:** fine, di buona acidità, ammorbidito da un leggero residuo zuccherino.

**Abbinamenti:** ideale in aperitivo, antipasti, primi di pesce e crostacei.

**Temperatura di servizio:** 5-8°C.