



Eli Brut Rosè

Spumante Metodo Classico

Non poteva mancare uno spumante originato dal re dei vitigni francesi a bacca nera impregnato della forte identità del nostro territorio. Un connubio originato in quota ... rosa, ça va sans dire.

Vitigno: Internazionale

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

Analisi sensoriale

Vista: rosato tenue con riflessi aranciati.

Perlage: fine e persistente.

Naso: lievito e crosta di pane, sentori delicati di piccoli frutti rossi.

Gusto: fresco, fine, buona acidità.

Abbinamenti: ideale in aperitivo, salumi, crostacei, zuppa di pesce.

Temperatura di servizio: 5-8°C.