



Брют

Шампанизирани вина Класически Метод

Сортов състав:

Пино Ноар 80% и Шардоне 20%.

Цвят:

Бледожълт цвят със зелени нюанси.

Аромат:

Интензивен и нежен, с аромат на плодове (лимон, бели плодове) и козуначени кифлички.

Вкус:

Кадифена ефервесцентност, подчертано закръглено тяло, приятен вкус. Добре балансирано вино със силно изразена свежест и елегантност, приятен минерален характер.

Отлежаване:

Минимум 24 месеца с дрождите.

Съчетание с храни:

Подходящо за аперитив, рибни ястия и бели и жълти сирена.



Винарска изба Едоардо Миролио
Нова Загора Еленово, 8943
тел: +359 44 500 411
тел: +359 44 500 437
факс: +359 44 500 432
E-mail: info@emiroglio-wine.com