



Brut

Spumante Metodo Classico

Composizione:

80% Pinot Noir e 20% Chardonnay.

Colore:

Giallo intenso con riflessi dorati.

Profumo:

Caratteristico ed intenso, con marcato sentore di crosta di pane.

Gusto:

Piacevole, equilibrato, di buon corpo e ottima struttura.

Affinamento:

Minimo 24 mesi sui lieviti.

Abbinamenti:

Ideale come aperitivo, piatti a base di pesce e formaggi.



Edoardo Miroglio Wine Cellar

Nova Zagora Elenovo, 8943

Tel: +359 44 500 411

Tel: +359 44 500 437

Fax: +359 44 500 432

E-mail: info@emiroglio-wine.com