



# 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](mailto:info@emiroglio-wine.com)