



Brut Zero

Spumante Metodo Classico

Composizione:

100% Chardonnay.

Colore:

Giallo paglierino con riflessi dorati, fine perlage.

Profumo:

Intenso ed elegante, piacevole sentore di frutta fresca, si chiude con interessante nota di "crosta di pane".

Gusto:

Complesso, fresco, asciutto ed armonico, intenso e piacevole al palato.

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