



Antica Cascina dei Conti di Roero

Spumante Brut

METODO CLASSICO



VITIGNO

80% ARNEIS, 20% NEBBIOLO

TERRENO

Calcareo, sabbioso, con piccola percentuale di argilla

COLORE

Giallo paglierino brillante, con perlage fine e persistente

PROFUMO

Ampio con sentori che ricordano la crosta di pane e di fiori di acacia

SAPORE

Elegante, fresco, sapido con buona acidità

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6 - 8 °C

Stappare la bottiglia al momento

ABBINAMENTI

Ottimo come aperitivo, ben si accompagna a tutte le portate, dolci esclusi