



Antica Cascina dei Conti di Roero

Spumante Extra Brut *San Giovanni* METODO CLASSICO



VITIGNO

80% Arneis e 20% Nebbiolo

TERRENO

Sabbioso, con piccola percentuale di argilla e calcare

COLORE

Giallo paglierino scarico, con perlage molto fine e continuo e che resiste a lungo nel bicchiere

PROFUMO

Naso aperto e generoso con sentori spiccati di crosta di pane e lievito, che lasciano spazio a profumi di fiori bianchi e miele

SAPORE

Secco, con una leggera vena acida, grande morbidezza e lunghezza. Molto persistente

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6 - 8 °C

ABBINAMENTI

Perfetto a tutto pasto, si accompagna molto a bene a cibi fritti o leggermente grassi