

IL METODO CLASSICO



BETTINI

SPUMANTE BRUT-BIANCO Metodo classico

Frutto di una spumantizzazione fedele alle norme del tradizionale "Méthode Champénoise", applicato su vini base accuratamente preparati e dalle caratteristiche del tutto particolari. È uno spumante secco, da consumarsi freddo, che trova il suo migliore impiego come aperitivo, con antipasti a base di pesce o crostacei, oppure per sottolineare un momento di festa con il suo brio spumeggiante.

UVE: 60% Nebbiolo (Chiavennasca) vinificate in bianco, 40% Chardonnay.

COLORE: bianco, paglierino chiaro.

PROFUMO: fine, tipico, elegante.

SAPORE: secco, di grande vivacità, squisita freschezza e fragranza.

PERLAGE: continuo e minuto con spuma fine ed abbondante.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10 gradi.

SPUMANTE BRUT-ROSE' Metodo classico

Frutto di una spumantizzazione fedele alle norme del tradizionale "Méthode Champénoise", applicato su vini base accuratamente preparati e dalle caratteristiche del tutto particolari. È uno spumante secco, da consumarsi freddo, che trova il suo migliore impiego come aperitivo, con antipasti a base di pesce o crostacei, oppure per sottolineare un momento di festa con il suo brio spumeggiante.

UVE: 100% Nebbiolo (Chiavennasca) vinificate in rosato.

COLORE: rosa confetto.

PROFUMO: intenso, sottile, tipico.

SAPORE: secco, di grande vivacità, squisita freschezza e fragranza, gradevolmente asprigno.

PERLAGE: continuo e minuto con spuma fine ed abbondante.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10 gradi.



SPUMANTE BRUT-BIANCO Metodo classico

Klassischer, nach der "Méthode Champénoise" aus besten Weinen hergestellter Sekt. Der trockene, spritzige Spumante sollte eiskalt serviert werden, er passt zu allen festlichen Gelegenheiten, ist ein vorzüglicher Aperitif und harmoniert gut zu Vorspeisen mit Fisch oder Muscheln.

TRAUBEN: 60% Nebbiolo (Chiavennasca) als Weiss vinifiziert; 40% Chardonnay.

FARBE: weiss bis hellgelb.

BOUQUET: typisch, fein, und zart.

GESCHMACK: trocken angenehm herb, köstlich-frisch.

PERLAGE: zart und ausdauernd, feiner, reichlicher Schaum.

AUSSCHENKTEMPERATUR: 8 bis 10 Grad.

SPUMANTE BRUT-ROSE' Metodo classico

Klassischer, nach der "Méthode Champénoise" aus besten Weinen hergestellter Sekt. Der trockene, spritzige Spumante sollte eiskalt serviert werden, er passt zu allen festlichen Gelegenheiten, ist ein vorzüglicher Aperitif und harmoniert gut zu Vorspeisen mit Fisch oder Muscheln.

TRAUBEN: 100% Nebbiolo (Chiavennasca) als Rosé vinifiziert.

FARBE: Hellrosa.

BOUQUET: sehr typisch, fein, aber kräftig.

GESCHMACK: trocken angenehm herb, köstlich-frisch.

PERLAGE: zart und ausdauernd, feiner, reichlicher Schaum.

AUSSCHENKTEMPERATUR: 8 bis 10 Grad.



SPUMANTE BRUT-BIANCO Metodo classico

Faithful to traditional "Méthode Champénoise" this is the result of a carefully prepared wine base chosen for its very particular characteristic.

It is a dry sparkling wine which should be drunk chilled and is especially appreciated as an aperitif, or with hors d'oeuvres based on fish and shell fish, or to underline festivity with its sparkle.

GRAPES: 60% Nebbiolo (Chiavennasca) vinified in white; 40% Chardonnay.

COLOUR: white, light straw yellow.

BOUQUET: dry, very lively, exquisitely fresh and fragrant.

PERLAGE: continuous, with a fine and rich froth.

SERVING TEMPERATURE: 8-10 C.

SPUMANTE BRUT-ROSE' Metodo classico

Faithful to traditional "Méthode Champénoise" this is the result of a carefully prepared wine base chosen for its very particular characteristic.

It is a dry sparkling wine which should be drunk chilled and is especially appreciated as an aperitif, or with hors d'oeuvres based on fish and shell fish, or to underline festivity with its sparkle.

GRAPES: 100% Nebbiolo (Chiavennasca), vinified in rosé.

COLOUR: light pink.

BOUQUET: dry, very lively, exquisitely fresh and fragrant.

PERLAGE: continuous, with a fine and rich froth.

SERVING TEMPERATURE: 8-10 C.