



COSTARIPA

BRUT RISERVA MILLESIMATO Metodo Classico

Questo Brut nasce dall'idea di esprimere il meglio di Costaripa con le più sottili bollicine che, attraverso i sensi arrivano al cuore e al piacere di condividere il brindisi. Da uve Chardonnay e Pinot nero provenienti dalle terre più vocate del Garda Valtènesi. Bollicine prodotte con la seconda fermentazione in bottiglia, finissime e discrete che sollecitano totalmente il palato più esigente.

Vitigni: Chardonnay 80%, Pinot nero 20%.

Colore: Giallo luminoso con eccellenti riflessi verdognoli.

Profumo: Intenso di frutta matura, miele e fiori bianchi che ritroviamo nel gusto con pieno carattere e armonia.

Sapore: Intenso, ampio, complesso, lungo fino al 4/4 e di eccellente persistenza. Sapidità e freschezza viva che porta il vero piacere ad una sicura longevità.

Temperatura consigliata: 4-6 °C

