

Brut



Vini Spumante

VITIGNO: Uve a bacca bianca

TIPO DI ALLEVAMENTI: Guyot

RESA ETTARO: 60 hl

VENDEMMIA: raccolta manuale

VINIFICAZIONE: la base spumante viene vinificata in bianco, la fermentazione avviene a temperatura controllata. Spumantizzazione in autoclave per un paio di mesi

MALOLATTICA: non fatta

TOTALE PRODUZIONE: 2.000 bottiglie da lt. 0,75

TIPO DI VINO: bianco secco

COLORE: giallo intenso con tenui riflessi verdognoli

PROFUMO: bouquet ampio che spazia dalle note di agrumi, fiori bianchi e frutta matura a sentori di nocciola, crosta di pane e vaniglia

SAPORE: in bocca è fresco e fruttato, con piacevole morbidezza nel finale

ABBINAMENTI: vino da aperitivo e antipasti

Azienda Agricola Petrucco
di Lina e Paolo Petrucco s.s.
Via Morpurgo, 12 – 33042 Buttrio (UD) Italia
Tel. +39 043267438
info@vinipetrucco.it – www.vinipetrucco.it



PETRUCCO