

BRUT NATURE

Vino dal colore giallo paglierino luminoso e con perlage fine e persistente. Al naso è piacevole, note fruttate si fondono a sentori più complessi derivanti dalla lunga permanenza del vino sul proprio lievito. In bocca è diretto, senza compromessi: gusto pieno, avvolgente, naturale in quanto non aggiunto di zuccheri in fase di sboccatura.

Vitigno:	Chardonnay
Vinificazione:	in bianco
Maturazione sul lievito:	più di 28 mesi
Dosaggio:	Brut Nature
Grado alcolico:	12,5 % vol.
Residuo zuccherino:	0,5 g/l
Annata:	2018
Sboccatura:	2021

BRUT NATURE

A wine with a brilliant straw-yellow colour and a fine and persistent perlage. The nose is pleasant offering hints of fruit that blend perfectly with the more complex notes derived from the long ageing of the wine on its lees. The palate is direct, with no compromises: a generous, pervasive and natural taste, as no sugar is added during the disgorgement phase.

Grape Variety:	Chardonnay
Vinification:	White
Aging on lees:	over 28 months
Dosage:	Brut Nature
Alcohol content:	12,5 % vol.
Sugar residue:	0,5 g/l
Year of harvest:	2018
Disgorgement:	2021

BRUT NATURE

Ein Wein mit strohgelber, leuchtender Farbe sowie feiner und anhaltender Perlage. Angenehm in der Nase: fruchtige Noten verschmelzen mit komplexeren Aromen, was auf die lange Lagerung des Weines auf seiner Hefe zurückzuführen ist. Im Mund ist er direkt und kompromisslos, mit kräftigem, vollmundigem und natürlichem Geschmack, da beim Degorgieren kein Zucker zugegeben wird.

Reben:	Chardonnay
Weinbereitung:	Weiß
Reifung auf der Hefe:	über 28 Monate
Dosierung:	Brut Nature
Alkohol:	12,5% vol.
Restzucker:	0,5 g/l
Jahrgang:	2018
Degorgement:	2021

