

CUVÉE PREMIERE BRUT



TENUTE
NEIRANO

DENOMINAZIONE
CUVÉE PREMIERE BRUT

VITIGNO

Un sapiente blend di pregiati vitigni, tra cui spiccano il Pinot Bianco e lo Chardonnay.

VINIFICAZIONE

Dopo una pressatura soffice la fermentazione avviene lentamente a temperatura strettamente controllata per sviluppare i profumi più fini.
Spumantizzazione in grandi recipienti di acciaio.

CARATTERISTICHE

Colore paglierino, sapore morbido e fruttato con bouquet floreale.
Perlage fine e persistente.

ABBINAMENTI

Ideale come aperitivo e per la preparazione di cocktails. Abbinamento perfetto per piatti a base di pesce e frutti di mare. Ottimo per accompagnare desserts.

Da servire fresco intorno ai 10° C.

DENOMINATION
CUVÉE PREMIERE BRUT

VINE

A masterly blend of fine vines, among which Pinot Bianco and Chardonnay stand out.

VINIFICATION

After soft pressing, fermentation takes place slowly and at strictly controlled temperature to develop the finest bouquet.
Wine turns sparkling in stainless steel tanks.

CHARACTERISTICS

Pale yellow colour, soft and dry yet fruity profile, with floral bouquet.
Thin and persistent foam.

ACCOMPANIMENT

Ideal as aperitif, for cocktails preparation, and a perfect match with fish and seafood. It can be served also with desserts.

Serve chilled at about 10° C.