

# NEIRANO BRUT

## METODO CLASSICO

### ARMONIA 36



TENUTE  
**NEIRANO**

**DENOMINAZIONE**  
NEIRANO BRUT  
METODO CLASSICO

**VITIGNO**  
100% Pinot Nero vinificato in bianco.

**VINIFICAZIONE**  
Fermentazione in bottiglia per almeno 36 mesi.  
Successivamente posizionato sulle pupitre per  
circa due mesi con inclinazione crescente.  
Remuage manuale di un ottavo di giro per volta.

**AFFINAMENTO**  
Sei mesi in bottiglia dopo il degorgiamento.

**CARATTERISTICHE**  
Spuma sottile e persistente.  
Gusto fresco ed armonioso.

**ABBINAMENTI CONSIGLIATI**  
Aperitivi eleganti, antipasti di mare e terra, risotti  
ai frutti di mare, pesce alla griglia, formaggi freschi  
e di media stagionatura. Perfetto con pasticceria  
secca e dessert alla frutta.  
Temperatura di servizio: 6-8°C.

**DENOMINATION**  
NEIRANO BRUT  
METODO CLASSICO

**VINE**  
100% Pinot Nero vinified in white.

**VINIFICATION**  
Fermented in bottles for at least 36 months.  
Successively positioned on pupitres for about two  
months with an increasing inclination.  
Manual remuage of one eighth of a turn at a time.

**REFINEMENT**  
Six months in the bottles after dégorgement.

**CHARACTERISTICS**  
Subtle and persistent froth. Fresh, pleasant taste.

**RECOMMENDED PAIRINGS**  
Elegant appetizers, seafood and land starters, seafood  
risottos, grilled fish, fresh and semi-aged cheeses.  
Perfect with dry pastries and fruit-based desserts.  
Serving temperature: 6-8°C..