



# Brut Original

---

**Annata:** 2017

**Uvaggio:** Pinot Noir 40%, Pinot Meunier 40%, Chardonnay 20%

**Riposo sui lieviti:** 24 mesi

**Dosaggio:** 9 g/l

Fermentazione alcolica in vasca d'acciaio e fermentazione malolattica.

**Note visive:** Di colore giallo carico con leggeri riflessi canarino, bolla visibilmente vivace.

**Note olfattive:** Aroma fresco di limone e frutta candita.

**Note degustative:** Attacco vivace con richiamo alle note di limone che si percepiscono al naso. Il finale è fruttato con sentori di mela e zucchero.

---