Brut 47 Canella

Due vitigni, un'unica elegante armonia.

Ottenuto da un blend di 70% Glera e 30% Chardonnay, questo spumante riposa in autoclave per circa 30 giorni, il tempo necessario per sviluppare la giusta effervescenza e raggiungere un piacevole equilibrio tra freschezza, finezza e personalità.
Nel calice si presenta con una spuma morbida e bianca, sostenuta da un perlage fine e continuo che risale elegantemente dal fondo. Il colore è giallo paglierino scarico, impreziosito da delicati riflessi verdolini che ne sottolineano la freschezza e il carattere giovane.
Al naso emergono profumi fragranti e armoniosi, con leggere note di crosta di pane che si integrano a sentori di frutta fresca e succosa. Si riconoscono la mela e l'albicocca, accompagnate da sfumature floreali di camomilla e da un delicato richiamo di crema fresca.

Alc. 11%
Temperatura servizio: 7º
Residuo zuccherino: 8 g/l
75 cl