



ROBERTO SAROTTO

METODO CLASSICO BRUT "NICE"



Dopo circa 24 mesi di maturazione sui lieviti nasce NICE, il raffinato spumante di qualità metodo classico da uve chardonnay. Dal perlage denso e brioso, dagli aromi fragranti e fruttati, dal gusto cremoso con finale fresco e sapido.

Le sue caratteristiche vengono esaltate se servito alla temperatura 6-8 °C. Proposto in tre versioni: Brut, Pas Dosè e Rosé.

DENOMINAZIONE: Metodo Classico Brut

COLORE: giallo paglierino

UVE: Chardonnay

TIPOLOGIA DEL TERRENO: marne calcaree

EPOCA DI VENDEMMIA: metà /fine agosto

ALCOOL: 12,5% vol. ca.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8/10 °C

FORMATO: 0,75L

AZ. AGR. ROBERTO SAROTTO di Cavallotto Aurora
Via Ronconuovo 13 - Neviglie 12050 (Cn) Italia
Tel. +39 0173.630228 - Fax +39 0173.630366
Email: roberto@robertosarotto.com

www.robertosarotto.com