



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](mailto:roberto@robertosarotto.com)

[www.robertosarotto.com](http://www.robertosarotto.com)