

Monterucco Brut Classese Millesimato Spumante metodo classico

La classe di questo spumante è ben rappresentata dal nome che porta... Metodo Classico champenoise ottenuto dalle migliori uve Pinot Nero della vallescuropasso (85%) e Chardonnay(15%). Rifermentazione in bottiglia per 36/48 mesi.

13° anno 2010 / 12° anno 2011

brut di colore giallo paglierino carico con schiuma bianca e fine perlage, profumo intenso, persistente con sentori di crosta di pane, frutta secca e banana

brut di spessore da abbinare a tutto pasto, aperitivo o piatti a base di pesce

-Premio medaglia d'oro concorso nazionale grandi spumanti 2004

Valdobbiadene

-Premio Gran Menzione Vinitaly 2008

-Premio medaglia d'oro mostra nazionale vini Pramaggiore (Ve) 2008

-Premio medaglia d'argento Vini da Pesce 2008

-2 Bicchieri Gambero Rosso 2016

-2 Bicchieri Gambero Rosso 2017

