

Brivio Brut

SPUMANTE BRUT
Indicazione geografica Tipica
SVIZZERA



Brivio

Brivio Brut

SPUMANTE BRUT

Indicazione geografica Tipica

SVIZZERA

VITIGNO: Pinot Bianco, Merlot
vinificato in bianco.

VINIFICAZIONE: Metodo Charmat.

GRADAZIONE ALCOLICA:
12.5 % Vol.

COLORE: Colore giallo tenue con
riflessi dorati. Perlage fine e
persistente.

PROFUMO: Interessante bouquet di
note fruttate e floreali.

SAPORE: Attacco fresco e morbido.
Persistente ed armonioso.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:
5 - 7°C.

ABBINAMENTO : Il Brivio Brut può
essere apprezzato come vino per
occasioni festive e aperitivi. Si abbina
idealmente a piatti delicati come
salmone affumicato e foie gras.

*REBSORTE : Pinot Blanc und Merlot
weiss gekeltert.*

WEINAUSBAU: Methode Charmat.

ALKOHOLGEHALT: 12.5%Vol.

*FARBE: Helles Gelb mit goldenem
Glanz, zarter und anhaltender
Perlage.*

*BUKETT: Delikat und blumig mit
Mandelnoten.*

*GESCHMACK: Frisch und
geschmeidig. Schöne Nachhaltigkeit.*

SERVIERTEMPERATUR: 5 - 7°C.

*GASTRONOMIEVORSCHLÄGE:
Brivio Brut ist ein Fest und
Aperitif-Wein. Er passt zu feinen
Speisen wie Rauchlachs oder
Entenleber.*

CEPAGE : Pinot Blanc et Merlot
vinifié en blanc.

VINIFICATION: Méthode Charmat.

TENEUR EN ALCOOL: 12.5%Vol.

ROBE : Jaune pâle à reflets dorés
avec un perlage fin et persistant.

NEZ: Subtil mariage de notes fruitées
et florales.

BOUCHE : Attaque fraîche et souple,
belle longueur.

TEMPERATURE DE SERVICE:
5 - 7°C.

ACCORD METS-VIN : Le Brivio
Brut est un vin pour les fêtes et
adaptés aux apéritifs. S'associe aussi
bien à des mets raffinés tels le
saumon fumé et le foie gras.

*VARIETAL COMPOSITION : Pinot
Blanc and Merlot (for white wine).*

VINIFICATION: Charmat Method.

ALCOHOL CONTENT: 12.5% Vol.

*COLOR : Light gold yellow, tiny and
persistent perlage.*

*BOUQUET: Delicate dust of
flowers and fruits.*

*PALATE: Fresh and fine, with a
long finish.*

*SERVING TEMPERATURE:
5 - 7°C.*

*DINING CHOICES: The ideal
accompaniment for aperitif and
festivities, and with smoked salmon
or foie gras.*