



“Flûte” Vino Spumante Brut

UVAGGIO

Chardonnay, varietà a bacca bianca

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8°C

CATEGORIA

Vini Pregiati

La linea spumanti “Flûte” si muove sulle note della musica, donandovi una piacevolezza elegante. Bevuto fresco, accompagna la vostra vita nei momenti di divertimento con brio e leggerezza.

“D’Amûr” Grappa di Chardonnay

GUSTO

Dolce, aromatico e soffinato, in bocca con vellutata delicatezza lascia una lunga persistenza arricchita da sentori di sottobosco fungino, prugne secche e di maturazione (legno e eucalipto su vanigliato).

OLFATTO

Liquirizia dolce su legno fine, sottobosco con muschio e foglie, tabacco dolce e spezie delicate. Si evolve nel bicchiere con sensazioni più ampie e fiori secchi.

DESCRIZIONE

45% vol.

70 cl.

Ottenuta da vinacce di Chardonnay di Franciacorta. Soggiorna per oltre 18 mesi in barriques di rovere francese d’Allier. Colore giallo oro.

