

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, zarte und anhaltende
Bläschen.

BUKETT : Delikat und blumig.

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.

CÉPAGE : Pinot Blanc et Merlot
vinifié en blanc.

VINIFICATION : Méthode Charmat.

TENEUR EN ALCOOL: 12.5 % Vol.

ROBE: Jaune pâle à reflets dorés
avec des bulles fines et persistantes.

NEZ : Subtil mariage de notes
fruitées et florales.

BOUCHE : Attaque fraîche et souple,
belle longueur.

TEMPÉRATURE DE SERVICE :
5 - 7°C.

SUGGESTION
GASTRONOMIQUES :
Le Brivio Brut est un vin des 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.