

BRUT NATURE

Brut Nature nasce nel 2019.

Un gusto nuovo, giovane, elegante e raffinato, ideale per sfiziosi aperitivi e brindisi.



denominazione

Brut Nature v.s.q.

tipologia

Vino spumante di qualità metodo Martinotti

vitigno

Moscato 100%

metodo di produzione

Diraspa pigiatura delle uve, macerazione a freddo con le bucce per alcune ore in presse orizzontali e successiva spremitura. Vinificazione in bianco con la fermentazione e presa di spuma in autoclave fino ad una sovrappressione di 4,5 bar a temperatura controllata e permanenza sui lieviti per circa 180 giorni. Al termine della lavorazione si effettua la stabilizzazione, microfiltrazione e successivo imbottigliamento. Affinamento in bottiglia per alcuni mesi

vista

Giallo paglierino chiaro con lievi riflessi verdognoli ed una spuma allegra, fine e persistente

profumo

Floreale, fine ed elegante, con note di frutta fresca

sapore

Speziato, minerale, complesso e bilanciato con una nota di acidità gentile ed armoniosa

abbinamento

Ideale per aperitivo e piatti a base di pesce, frutti di mare, salumi e formaggi

temperatura di servizio

5 ° C

BRUT NATURE

Brut Nature sparkling wine was born in 2019.

A new, young, elegant and refined taste, ideal for delicious aperitifs and toasts.



denomination

Brut Nature v.s.q.

type

Martinotti method dry white sparkling wine

grape variety

Moscato 100%

production method

Diraspa crushing of the grapes, cold maceration with the skins for a few hours in horizontal presses and subsequent pressing. Vinification in white with fermentation and fermentation in autoclave up to a pressure of 4.5 bar at a controlled temperature and stay on the lees for about 180 days. At the end of processing, stabilization, microfiltration and subsequent bottling are carried out. Aging in the bottle for a few months

view

Pale straw yellow with light greenish reflections and a merry, fine and persistent mousse

nose

Floral, fine and elegant, with notes of fresh fruit

taste

Spicy, mineral, complex and balanced with a note of gentle and harmonious acidity

food pairing

Ideal for aperitif and dishes based on fish, seafood, meats and cheeses

serving temperature

5 ° C

Az. Agr. Cascina Fonda s.s.

di Marco e Massimo Barbero

Via Spessa, 27 - 12052 Neive (CN), Italia

P.Iva 02492640046

fonda@cascinafonda.com export@cascinafonda.com

Tel. (+39) 0173-677877

