



PIEMONTE SPUMANTE BRUT

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

DOUBLE BUBBLE

“L'Eleganza delle bollicine,,

- .. Regione: Piemonte
- .. Uvaggio: 100% Chardonnay
- .. Alcol: 12,5%

- .. Stile: Charmat Lungo Brut
- .. Temperatura di Servizio: 8-10 °C
- .. Calice suggerito: Flûte



Metodo Charmat Lungo - oltre 6 mesi di seconda fermentazione in autoclave e di ulteriori 6 mesi in bottiglia - delizia con un ricco e intenso bouquet, vibrante di mela verde, fiori bianchi, erbe aromatiche e un sorprendente finale di mandorle.

Fresco e aromatico, rinfresca con l'allegria delle raffinate bollicine, i sentori fruttati e di fiori appena colti. Il basso residuo zuccherino prolunga il piacere della degustazione, dove la frutta secca e la crosta di pane emergono dalla bellissima persistenza.

Il design dell'etichetta rappresenta la storica Ferrati 250 Gt 1962 "Double Bubble" Zagato. Con il suo stile, è il perfetto accompagnamento per aperitivi, incontri e festeggiamenti.