

MA BRUT REN GO

Il Marengo Brut, prodotto con uve Cortese DOC, è uno spumante ottenuto con il metodo Charmat che esalta le caratteristiche di fruttato, freschezza e aromaticità tipico del vitigno d'origine

Denominazione prodotto: Piemonte DOC Marengo Brut

Zona di produzione: Piemonte; singolo vigneto a 200 metri s.l.m.

Uve: Cortese prodotte in zona a denominazione di origine controllata

Colore: giallo brillante, con riflessi verdognoli

Perlage: fine e persistente

Profumo: piacevolmente elegante, si esprime con sentori dominanti di mela verde, note di agrumi, gelsomino e acacia

Sapore: asciutto, fresco, sapido ed equilibrato

Abbinamenti gastronomici: in grado di regalare un sorso sapido e vivace, a cui è facile l'abbinamento per l'intero pasto. Ideale come aperitivo, si sposa particolarmente bene con i piatti a base di pesce

Grado alcolico %: 11 gradi in volume

Presa di spuma: in autoclave secondo il metodo Martinotti-Charmat, con affinamento sui lieviti

Temperatura di servizio: 5-7° C

Bicchieri consigliato: flûte

Conservazione: in luogo asciutto e molto fresco al riparo dalla luce

Capacità di invecchiamento: 2 anni

