



SCACCIADIAVOLI SPUMANTE BRUT *Metodo Classico*

Uvaggio: Sagrantino 85% e Chardonnay 15%

Vendemmia: prima decade di Settembre

Vinificazione: in tanks di acciaio a temperatura controllata

Presa di Spuma: Metodo Classico

Elevazione: in bottiglia "sur lies" per almeno 36 mesi

Colore: giallo tenue con lievi riflessi verdi, buona spuma

Perlage: fine, persistente

Profumo: fresco, fine, floreale, con note di mela rossa, pesca bianca e scorza di pane

Gusto: vivace di buon equilibrio, media struttura, gradevole, con una fresca acidità

Abbinamenti: ideale per aperitivo o con antipasti, si accompagna al pesce in genere al sushi

Temperatura di servizio: 6-8 °C

Formati bottiglia: 0,375 Lt. / 0,75 Lt. / 1,5 Lt.

SCACCIADIAVOLI SPUMANTE BRUT *Metodo Classico*

Grape Variety: Sagrantino 85%, Chardonnay 15%

Harvest: first ten days of September

Vinification: in steel tanks with controlled temperature.

Effervescence is obtained through the second fermentation in the bottle.

Method: traditional

Aging: in the bottle "sur lies" for at least 36 months

Color: light yellow with green reflections

Perlage: fine and persistent

Bouquet: fresh and floral with notes of red apple, white peach, and bread crust

Taste: lively and balanced, medium structure, with a pleasantly fresh acidity

Food Pairing: ideal with hors d'oeuvres, combines well with fish and especially sushi

Temperature: 6-8 °C, 42-46° F

Bottle size: 0,375 Lt. / 0,75 Lt. / 1,5 Lt.