

“OCNO” METODO CLASSICO BRUT



VITIGNO: Uve a bacca bianca.



TEMPERATURA DI SERVIZIO: 2 - 4°C



GRADAZIONE ALCOLICA: 12% Vol.



METODO DI RACCOLTA: Manuale e in cassetta.



ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Ideale come aperitivo o abbinato a piatti di pesce strutturati.



ASPETTO: Si presenta con una bollicina fine e persistente.



COLORE: Colore giallo paglierino.



PROFUMO: Al naso si percepiscono le note caratteristiche di crosta di pane, fiori bianchi e frutta a polpa bianca.



GUSTO: In bocca ha note che spaziano dalla nocciola a fragranze di frutti dalla polpa bianca e note floreali.



VINE VARIETY: Pinot Bianco e Chardonnay.



SERVING TEMPERATURE: 2 - 4°C



ALCOHOL CONTENT: 12% Vol.



HARVESTING METHOD: By hand.



SERVING SUGGESTIONS: Ideal as an aperitif or paired with structured fish dishes.



APPEARANCE: Fine and persistent perlage.



COLOUR: Straw yellow.



BOUQUET: The nose reveals the characteristic notes of bread crust, white flowers and white pulp fruit.



TASTE: In the mouth, it has notes ranging from hazelnut to fragrances of white-fleshed fruit and floral notes.