

# “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.

**VALORI NUTRIZIONALI  
NUTRITIONAL VALUE:**

