



## METODO CLASSICO

Brut

**CLASSIFICAZIONE:** Bianco frizzante brut

**UVE:** 100% Lambrusco di Sorbara

**ALCOOL:** 12,5%

**COLORE:** Giallo paglierino con perlage fine e persistente

**PROFUMO:** È un vino complesso, con sfumature che ricordano la mela golden e la crosta di pane, il tutto impreziosito da note minerali

**GUSTO:** Buona struttura, piacevolmente fresco e sapido con un equilibrio al palato invidiabile

**VINIFICAZIONE:** Uve Sorbara vinificate in bianco e fermentate naturalmente in bottiglia secondo il Metodo Classico. Dai nostri vigneti vengono selezionati e raccolti a mano i grappoli migliori. Dopo una pigiatura soffice e la prima fermentazione, le bottiglie riposano in cataste per almeno 36 mesi

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 6-8°C

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI:** Perfetto servito come aperitivo o può accompagnare piacevolmente anche tutto il pasto, in particolare piatti a base di pesce

[www.giacobazzivini.com](http://www.giacobazzivini.com)

Seguici su





## METODO CLASSICO

Brut

**CLASSIFICATION:** Sparkling brut white

**GRAPES:** 100% Lambrusco di Sorbara

**ALCOHOL:** 12.5%

**COLOR:** Straw yellow with a fine and persistent perlage

**PERFUME:** It's a complex wine, with nuances reminiscent of the golden apple and bread crust, all embellished with mineral notes.

**TASTE:** Good structure, pleasantly fresh and savory with an enviable balance on the palate

**VINIFICATION:** Sorbara grapes vinified in white and fermented naturally in the bottle according to the Classic Method. The best bunches are selected and hand picked from our vineyards. After a soft crushing and the first fermentation, the bottles lay in stacks for at least 36 months

**SERVICE TEMPERATURE:** 6-8 °C

**GASTRONOMIC PAIRINGS:** Perfect served as an aperitif or it can also pleasantly accompany throughout the meal, particularly along seafood dishes

[www.giacobazzivini.com](http://www.giacobazzivini.com)

Follow us

