



AUSTO

ROMAGNA  
denominazione di origine controllata  
SPUMANTE BRUT  
NOVEBOLLE



**AREA DI PRODUZIONE:** vigneti collinare in Emilia Romagna.

**CAPACITA':** 0,750 lt.

**VINIFICAZIONE:** Fermentazione in vasche d'acciaio a temperatura controllata e presa di spuma per 60 giorni con affinamento sui lieviti, quindi imbottigliamento a 5 bar di pressione e 8 gr / lt di zucchero residuo.

**NOTE DI DEGUSTAZIONE:** Giallo paglierino brillante con riflessi verdognoli. Perlage fine e persistente. Naso fragrante e floreale di biancospino, verde mela, agrumi e mentolo. Il sorso è succoso e armonico, supportato da una vivace effervescenza e acidità.

**ABBINAMENTI:** Perfetto con antipasti, carni bianche, piatti di pesce elaborati, formaggi semistagionati.



VITIGNI  
Trebbiano  
Famoso



GRADO ALCOLICO  
12,00



TEMPERATURA DI SERVIZIO  
6-8°C



RESIDUO ZUCCHERINO  
8-10 gr/L.