



Francesco Bellei & C.



EXTRA CUVÉE BRUT Metodo Classico

Il Bellei Extra Cuvée Brut è il risultato dei continui studi, della ricerca e dell'esperienza nella produzione del Metodo Classico.

Prodotto esclusivamente con le uve Pinot Nero (70%) e Chardonnay (30%).

Il profumo sviluppa una intensità di sentori tostati su fondo floreale.

La spuma è spuma cremosa, perlage finissimo.

Possente, ma con grande finezza, sapido, fruttato, con finale molto fresco e pulito.

Ha colore giallo dorato con riflessi verdi.

Fermentazione

- Primaria a freddo in piccole vasche
- Rifermentazione in bottiglia, almeno 18 mesi

Enologo

- *Sandro Cavicchioli*

Indicazioni

- Servire freddo a temperatura di 4 / 6 ° C.