

Brut Metodo Tradizionale



Come nasce

A base Chardonnay e Pinot Nero, la vinificazione avviene con pressatura soffice delle uve e fermentazione in vasche di acciaio a temperatura di 16° C per esaltare al massimo la ricchezza olfattiva delle uve.

Al termine della vinificazione, nella primavera successiva, viene imbottigliato per consentire la presa di spuma e lasciato maturare sui lieviti per 3 anni.

Come berlo

Aperitivo ideale, abbina la sua presenza elegante con le insalate fredde di formaggio, di pesce, di carni bianche. Perfetto anche per le paste con verdure e per i secondi piatti delicati.

DENOMINAZIONE

DOC

VIGNETO

Chardonnay
Pinot Nero

ALTITUDINE

240-280 m slm

ESPOSIZIONE

Da Ovest a Sud-Ovest

TERRENO

Calcareo-argilloso

Musso



Barbaresco (CN)
Via Domizio Cavazza 5 | 12050

TEL. +39 0173 635129
MAIL mussobarbaresco@gmail.com