

## Metodo Classico

Vino Spumante Brut

VITIGNO: Pinot nero vinificato in bianco (30%),  
chardonnay (70%).

AREA DI PRODUZIONE: le uve destinate alla  
produzione di questo vino provengono dalle  
colline di Canelli.

NATURA DEL TERRENO: marna argilloso  
calcareo.

ESPOSIZIONE: nord-est.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore: giallo paglierino più o meno intenso.

Spuma: compatta e molto persistente.

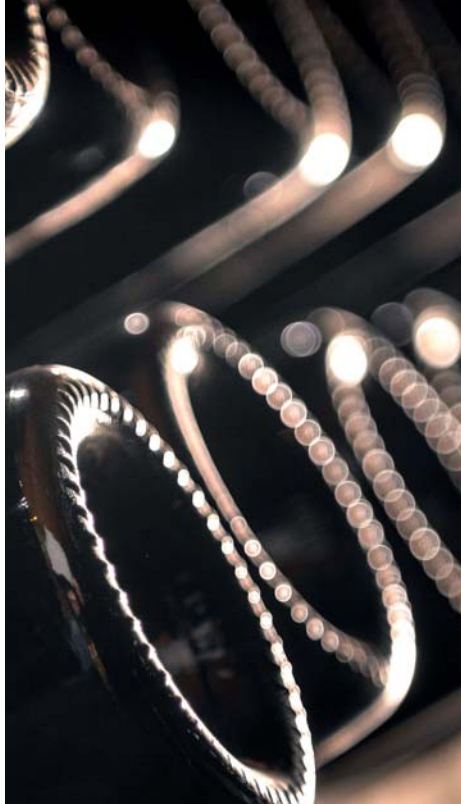
Bouquet: profumo armonico e vellutato con  
sentori di crosta di pane e frutta matura,  
di buona struttura e sapidità.

Sapore: giovane, fruttato, floreale, intenso,  
abbastanza complesso, fragrante, fresco.

GRADAZIONE ALCOLICA: 12-12,5 %.

ABBINAMENTI: perfetto come aperitivo,  
da provare anche a tutto pasto con piatti a  
base di pesce.

SERVIRE molto fresco 7-9°C.



# Rabél

