



METODO CLASSICO BRUT MILAZZO

Il Brut Metodo Classico “Milazzo Classico” è uno Spumante dal sorso verticale, caratterizzato da una spinta fresca che alimenta una beva di qualità. L’eleganza e la vena aromatica di Inzolia e Chardonnay che ritroviamo nel taglio finale, vengono preservate nella cantina, abile nel lavorare le uve valorizzandone al meglio le caratteristiche tipiche.

COLORE: giallo paglierino con riflessi verdolini e minuto perlage

PROFUMO: ricco e delicato, con sentori di agrumi, frutta bianca, fiori, erbe aromatiche e crosta di pane

GUSTO: morbido, fresco, vivace, sapido, equilibrato e di buona persistenza

ABBINAMENTI: perfetto con frittura di pesce, grazie ad un perlage che contribuisce a pulire la bocca aumentando le percezioni gustative al palato. Ottimo anche con sushi, sashimi, tartare e antipasti caldi di pesce.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10°

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5 %

