



CUVEE CA' DEI FRATI

Fiore all'occhiello della cantina, il Metodo Classico Brut è il frutto della lunga esperienza di Cà dei Frati nella spumantizzazione. Si tratta di un assemblaggio di trubiana e di chardonnay, varietà che nella zona del Lugana sono naturalmente ricche di acidità, lasciato riposare sui suoi lieviti per circa 24 mesi e capace di competere con alcuni dei migliori Brut italiani. Uno spumante setoso ed elegante, finissimo nell'esprimere una complessità da manuale.

Giallo paglierino, dalla spuma ricca e dal perlage fine. Al naso esprime note biscottate di nocciola, fieno e tabacco. Al palato è setoso, equilibrato alla perfezione fra struttura e acidità prima di un finale di particolare pulizia.

Abbinamenti

Ottimo come aperitivo, si abbina a pesce d'acqua dolce, pollame, antipasti a base di salumi e di formaggi

