EMILIA ROMAGNA

AZIENDA AGRICOLA
CASTELVETRO

# BLANC DE BLANCS
## *Millesimato*
# Spumante Brut

## DESCRIZIONE

Aromi finissimi, tra miele, fiori d'arancio, pesca e mela golden, mai eccessivi, ma sottili e avvolgenti. In bocca è altrettanto fine, sinuoso, intenso, come un velo di cashmere. Il sorso è croccante, nitido, fluido, la quintessenza dell'eleganza senza ostentazioni.
Si sente l'importanza del vino ma anche l'eccellente facilità di beva
che lo rende sempre accessibile.

## ABBINAMENTI

La parola d'ordine è "finezza": ama cibi poco elaborati ma di grande qualità, come i crudi di pesce, i grandi affettati, i fritti in tempura, la mozzarella di bufala. Sorprendente con una pasta alla colatura di alici.

## UVE

50% Grechetto Gentile

50% Chardonnay