



ACQUISTATO IL

Spumante Metodo Classico Brut 2020

2020

Un amico di sempre



Uno spumante Metodo Classico che sa di frutta croccante, crosta di pane e cene ben riuscite. Sapido, piacevolmente pungente eppure sempre equilibrato, ha la giusta dose di semplicità per piacerti dal primo sorso, ma anche la struttura e il carattere che servono per conquistare definitivamente un posto nel tuo frigorifero. Se stai cercando uno spumante tradizionale, dritto al punto ma capace anche di un bel guizzo poetico, l'hai appena trovato. Non lasciarlo per una bollicine qualunque.

Cantine del Borgo Reale è un marchio storico da queste parti, e ha saputo raccontare il proprio territorio in modo sempre diverso e sempre nuovo. Con i piedi ben saldi nella tradizione e lo sguardo che sa spaziare altrove (ogni vino viaggia in qualche modo controcorrente), questa cantina è un piccolo tassello prezioso del grande mosaico vinicolo piemontese. Da seguire con rinnovata curiosità.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino spumante brut

Provenienza Piemonte

Uve 100% Pinot nero

Gradazione 12.5% vol

Temp. Servizio 12 gradi

Quando Berlo entro 5-6 anni

Abbinamento Aperitivo

Vinificazione In bianco, presa di spuma secondo il Metodo Classico con rifermentazione in bottiglia e sosta sui lieviti per minimo 24 mesi. Sboccatura Settembre 2026

Sensazioni Colore giallo paglierino con riflessi dorati. Perlage fine e persistente. Al naso presenta aroma caratteristici di crosta di pane, bouquet complesso con sentori di vaniglia e pesca bianca. Sapido e ben equilibrato, fine e di grande eleganza e persistenza

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com - 011-19467821