



ANGELO ALDOUS
HERMAN

SCHEDA TECNICA



CUVÉE BRUT

CARATTERE

Perlage affascinante, fine e persistente.
L'elegante freschezza delle note fruttate e floreali ricorda la pesca, la mela renetta e i fiori gialli.

COLORE

Giallo raggio di sole.

GUSTO

Brut fresco, ampio, morbido, equilibrato e vellutato.

ABBINAMENTI

Antipasti crudi di pesce, crostacei e delicate carni bianche.

CANTINA

Angelo Aldous Herman viticoltori

REGIONE

Italia, Friuli Venezia-Giulia

UVAGGIO

70% glera
30% chardonnay

VINIFICAZIONE

Lunga presa di spuma metodo charmat.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6-8 C

GRADAZIONE ALCOLICA

12,5% vol.

FORMATO DISPONIBILE

0,75 L.