



# VINO SPUMANTE BRUT

## Castello di OLIVETO

### UVAGGIO

Chardonnay e Pinot Bianco.

### VINIFICAZIONE

Le uve vengono vinificate separatamente in tini di acciaio a temperature basse 15 - 16°C .  
La successiva presa di spuma avviene con il metodo Charmat in autoclave.  
Con sosta sulle fecce per circa 3 mesi.

### AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA

Minimo 3 mesi

### COLORE

Giallo paglierino cristallino con perlage fine e persistente.

### PROFUMO

Elegante e fine con sentori di crosta di pane.

### SAPORE

Morbido, complesso e persistente.

### SERVIZIO

A temperatura di 8 - 10 °C .



### GRAPE VARIETY

Chardonnay and Pinot Bianco

### FERMENTATION

The grapes are fermented separately in steel vats at low temperatures 15 - 16°C.  
The second fermentation is done with the Charmat method in autoclaves.  
Left with lees contact for approximately 3 months.

### BOTTLE AGING

3 months minimum

### COLOR

Crystalline straw yellow with fine, lingering perlage.

### AROMA

Finely elegant with overtones of bread crusts.

### FLAVOR

Soft, complex and lingering.

### SERVE

From 8 - 10 °C.

