



PRAGO

Viticoltori dal 1922



Brut Metodo Classico

UVE: *Pinot Nero 100% vinificate in bianco*

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Si distingue per il suo carattere deciso, la sua spuma sottile e persistente. Al naso si avvertono toni floreali ed erbacei, sentori di frutta fresca tostata che accompagnano la tipica nota di crosta di pane.

Al palato è fresco, sapido e carezzevole.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Perfetto come aperitivo, sostiene cene anche particolarmente impegnative a base di pesce, crostacei e frutti di mare.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

Si consiglia di servirlo a 6-7°C.

LINEA SPUMANTI