



Antica Vinicola Broni

Spumanti Collection



Antica Vinicola Broni



MOSCATO SPUMANTE

OLTREPÒ PAVESE D.O.C.

Ottenuto dalla vinificazione di selezionate uve Moscato. Spumantizzato con il metodo Charmat.

UVE BASE: Moscato

GRADAZIONE ALCOLICA: 6,5% vol.

CARATTERISTICHE VISIVE: colore giallo con riflessi dorati brillanti, perlage fine e persistente.

CARATTERISTICHE OLFATTIVE: Profumo intenso e delicato.

CARATTERISTICHE GUSTATIVE: Sapore dolce e fragrante.

ACCOSTAMENTI: Ideale per dolci e dessert.

TEMPERATURA CONSIGLIATA: 5 - 6 C.



Antica Vinicola Broni



PINOT NERO OLTREPÒ SPUMANTE DOC

Ottenuto dalla vinificazione in bianco dalle Uve Pinot Nero e spumantizzato con il sistema Charmat Lungo.

UVE BASE: Pinot Nero

GRADAZIONE ALCOLICA: 11,5% vol.

CARATTERISTICHE VISIVE: Colore giallo tenue con riflessi verdognoli, perlage fine e persistente.

CARATTERISTICHE OLFATTIVE: profumo delicato di fiori bianchi.

CARATTERISTICHE GUSTATIVE: sapore fresco con una gradevole vena acidula.

ACCOSTAMENTI: ideale come aperitivo e abbinato con piatti a base di pesce e frutta secca.

TEMPERATURA CONSIGLIATA: 6 - 8 C.

Il metodo Charmat lungo conferisce a questo spumante la tenuta di tutte le sue caratteristiche nel tempo. Tipico di un vino proveniente da uve a bacca rossa.

