



Casa Vitivinicola "Cá du Ciuvin"

**CERUTTI**

# Cerutti Brut Metodo Classico

## DATI TECNICI

### ZONA DI PRODUZIONE

Santo Stefano Belbo.

### VITIGNO

50% Pinot Nero e 50% Chardonnay.

### COLORE

Giallo paglierino tenue.

### PROFUMO

Gruttato con sentori che ricordano il lievito, la crosta di pane e la vaniglia.

### SAPORE

Secco, sapido e ben strutturato.

### GRADAZIONE ALCOLICA COMPLESSIVA

12 gradi.

### INVECCHIAMENTO

Non prescritto, si consiglia di consumarlo giovane.

### TEMPERATURA DI DEGUSTAZIONE

6-8°C.



## CARATTERISTICHE

Il Metodo Classico della rifermentazione in bottiglia regala uno spumante secco dai caratteri prestigiosi, che merita la celebrazione di momenti importanti, a qualsiasi ora della giornata.

## L'origine e la produzione

Le uve Chardonnay e Pinot nero, selezionate e vinificate dall'azienda, producono i vini base che formano la cuvée nelle rispettive percentuali del 50% e del 50%. Dopo il "tirage" (imbottigliamento), il vino sviluppa la fermentazione in bottiglia e trascorre almeno 2 anni di conservazione e maturazione a contatto con i lieviti. Degorgiato dopo 24 mesi e rabboccato con vino della medesima partita, il Cerutti Brut viene messo in commercio dopo una trentina di giorni di riposo.

Se ne producono, in media, 4.500 bottiglie ogni anno.

### I caratteri

Splendidi sono i suoi caratteri organolettici: un colore giallo paglierino tenue, un perlage fine ed ininterrotto ed una spuma delicata e persistente; un profumo ampio, costruito su lontani ricordi fruttati e reso più affascinante da netti sentori evolutivi che ricordano la crosta di pane ed il lievito; il sapore è pieno, esuberante, di buona acidità e ottima persistenza.

### Il servizio e l'abbinamento

Servito in calici o flute di cristallo, alla temperatura di 6-8°C, il Cerutti Brut sa condividere la compagnia di tutto il pasto. Gradevolissimo è anche il suo consumo come aperitivo o come brindisi augurale durante la giornata.

Casa Vitivinicola "Cá du Ciuvin" CERUTTI

di Cerutti Sergio

CASTIGLIONE TINELLA (CN) - Strada Manzotti, 6/Bis - Fax: +39 0141 855949 Email: cerutti@caduciuvn.com