

# Brut



NOME / NAME

**Lamborghini Brut Vino Spumante**



UVE / VARIETY

**Pinot e Chardonnay**



ALLEVAMENTO / TRAINING SYSTEM

**Sylvoz**



METODO DI SPUMANTIZZAZIONE  
SPARKLING WINEMAKING METHOD

**Martinotti - Charmat**



AFFINAMENTO SUI LIEVITI **4-6 mesi**

REFINEMENT ON YEASTS **4-6 months**

PRESA DI SPUMA / FOAMING **3-4 mesi / months**



COLORE / COLOUR

**Giallo paglierino**

**Pale yellow**



PERLAGE & BOUQUET

**Fine e persistente. Bouquet intenso e delicato.**

**Fine and persistent. Bouquet intense and delicate.**



SAPORE / TASTE

**Molto secco e armonico.**

**Very dry and well balanced.**



RESIDUO ZUCCHERINO / SUGAR RESIDUE

**6,00 g/l**



GRADAZIONE ALCOLICA

ALCOHOL CONTENT

**12% Vol.**



TEMPERATURA DI SERVIZIO

SERVING TEMPERATURE

**6-8°C**



FORMATO BOTTIGLIA / BOTTLE SIZE

**0,75 L SKU SB01**

**1,5 L con scatola / with box SKU SB07**