

Brut V12



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 con scatola / with box SKU SBV12

