

OPERE METODO CLASSICO BRUT

Dieser elegante Norditaliener präsentiert sich als fruchtiger Bruder vom klassischen Champagner - hergestellt nach der »Metodo Classico«. Für einen Schaumwein, der 36 Monate auf der Feinhefe gelegen hat, ein unschlagbares Preis-Leistungs Verhältnis! Er brilliert mit einer leuchtend strohgelben Farbe und grünlichen Reflexen. In der Nase überzeugen zarte Zitrusaromen mit blumige Akzente und einer leicht nussigen Note. Ein frischer, vollmundiger Geschmack mit einer feinen, schön eingebundenen Perlage. Ein rundum harmonischer Eindruck mit wunderbarer Länge.



Artikelnummer: 61054

Kategorien: [Opere Trevigiane](#)

Stichworte: [elegant](#), [frisch](#)

ZUSÄTZLICHE INFORMATIONEN

Ausbau	trocken
Rebsorte Filter	30% Pinot Nero, 70% Chardonnay
Rebsorte	70% Chardonnay, 30% Pinot Nero
Weintyp	Schaumwein
Speisebegleitung	Ein ausgezeichneter Aperitif und hervorragend zu Meeresfrüchten oder Fischgerichten.
Alkoholgehalt	12 Vol %
Restzucker	9 g / L
Säure	6,2 g / L