



Azienda Agricola
Luciano Brega



TALENTO BRUT



Vitigno

Pinot Nero e Chardonnay



Classificazione

Metodo classico

Comune di produzione

Montù Beccaria

Tipologia di terreno

Argilloso



Alcool

12% vol.



Vinificazione

Dopo la pressatura soffice si compie la fermentazione ad una temperatura di 18°. In bottiglia avviene la presa di spuma e l'affinamento sui lieviti per 24 mesi. A valle della sboccatura il prodotto completa l'affinamento nelle cantine per altri 3/6 mesi



Colore

Giallo paglierino con fini bollicine



Profumo

Intenso, ampio e delicato



Sapore

Pulito ed avvolgente con un delicato richiamo alla crosta di pane



Abbinamenti

Ottimo specialmente con brasati e formaggi stagionati



Temperatura di servizio

8°C



Disponibile nei formati

0,75 lt e 1,5 lt

Azienda Agricola
LUCIANO BREGA

Montù Beccaria (PV) - Fraz. Bergamasco, 7
Tel. 0385 60 237 - Fax 0385 60394
www.lucianobrega.it - info@lucianobrega.it