

RUTINI APARTADO

ESPUMANTE NATURE



Varietal 20% Chardonnay de Gualtallary,
80% Pinot Noir de Gualtallary.

Crianza 36 meses en contacto con las
lías.

Enólogo Lic. Mariano Di Paola

Potencial de guarda 5 años

Notas de Cata

De color dorado con matices amarillo verdosos, libera pequeñas y persistentes burbujas que forman una elegante corona. Fusiona notas a membrillo fresco, y cítricos con un sutil aroma a pan tostado, aportados por el contacto con las lías. Equilibrado y cremoso, genera una sensación envolvente que culmina en un final limpio y refrescante.

Sugerencias de acompañamiento

Risotto de hongos con pulpo, pescados (lenguado y trucha), frutos de mar (langostinos, boquerones y ostras), pollo al curry, pastas con camarones, sushi, ahumados, jamón crudo ibérico, quesos (brie y camembert).



Altura del viñedo 1.400 m.s.n.m



Crianza 36 meses



Cantidad de botellas 15.000 botellas



RUTINI