

RUTINI DOMINIO

ESPUMANTE EXTRA BRUT



Variedad

75% Chardonnay, 25% Pinot Noir

Crianza

18 meses, sobre lías

Enólogo

Lic. Mariano Di Paola

Potencial de guarda

7 años

Notas de Cata

De tono ámbar brillante. Las burbujas finas y persistentes enmarcan una paleta aromática con notas de fruta blanca y pan tostado. Fresco en boca, ofrece una experiencia gratificante y envolvente.

Sugerencias de acompañamiento

Todo tipo de carnes blancas: pescados, pollo y mariscos. Platos con cerdo, platos con toques salados: comida china y charcutería. Platos asiáticos y latinos: comida mexicana o peruana, preparaciones picantes y especiadas, sushi, ceviches.



Altura del viñedo

1.100 - 1.250 m.s.n.m



Crianza

18 meses



RUTINI