

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	1.400 m.s.n.m
	Crianza	18 meses
	Cantidad de botellas	15.000 botellas



RUTINI