

# RUTINI COLECCION

## BRUT NATURE






<b>Variedad</b>	50% Chardonnay, 50% Pinot Noir
<b>Contacto con las borras</b>	24 meses
<b>Enólogo</b>	Lic. Mariano Di Paola
<b>Potencial de guarda</b>	5 años

### Notas de Cata

De color dorado con reflejos amarillo verdosos, presenta burbujas pequeñas y persistentes. Los aromas de pan sin hornear se fusionan con perfumes de frutas blancas como el ananá y el durazno blanco. Liviano y envolvente, regala una fina nota cítrica en boca que anticipa un final limpio y fresco.

### Sugerencias de acompañamiento

Aperitivo, salmón rosado, entradas frías (hojaldre de ave), frutos del mar, ostras, crumble de manzana.

	<b>Altura del viñedo</b>	1.400 m.s.n.m
	<b>Crianza</b>	24 meses
	<b>Cantidad de botellas</b>	15.000 botellas



# RUTINI