

RUTINI COLECCION

EXTRA BRUT






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

Notas de Cata

De color dorado con un matiz amarillo acerado, presenta burbujas pequeñas y persistentes. Sus aromas delicados evocan frutas blancas frescas y frutos secos que se integran con las características notas de pan brioche. En boca, desarrolla una cremosidad sutil que brinda un final ligero y fresco en boca.

Sugerencias de acompañamiento

Aperitivo, tabla de quesos con frutos secos, sushi, frutos del mar, ostras, tagliatelli con salteado de vegetales.

	Altura del viñedo	1.400 m.s.n.m
	Crianza	24 meses
	Cantidad de botellas	15.000 botellas



RUTINI