

RUTINI COLECCION

BRUT NATURE

Variedad
50% Chardonnay, 50% Pinot Noir

Contato com as lias
24 meses

Enólogo
Mariano Di Paola

Potencial de guarda
5 anos

Notas de degustação
De cor dourada com reflexos amarelo-esverdeados, apresenta bolhas pequenas e persistentes. Os aromas de pão torrado se fundem com perfumes de frutas brancas, como o abacaxi e o pêssego branco. Leve e envolvente, oferece uma fina nota cítrica na boca que antecipa um final limpo e fresco.

Sugestões de harmonização
Lanches, salmão rosado, entradas frias (folhado de ave), ceviches, carpaccio de polvo, frutos do mar, ostras, crumble de maçã e outras sobremesas.

Altitude do vinhedo	1.100 - 1.250 m.s.n.m
Envelhecimento	24 meses

www.rutiniwines.com

RUTINI