



## I FONDATORI Metodo Classico

### VENDEMMIA:

**Varietà:** Pinot nero e chardonnay

**Vinificazione:** produzione secondo il metodo classico

**Gradazione alcolica:** 12.5% vol

**Colore:** giallo paglierino con riflessi dorati

**Sentori:** bouquet complesso con profumi floreali, piacevoli note di pasticceria secca

**Temperatura di servizio:** compresa tra 4-6 C.

**Abbinamenti:** carpacci e piatti di pesce

### VINTAGE:

**Variety:** Pinot nero and chardonnay

**Vinification:** production according to the classic method

**Alcohol content:** 12.5% vol

**Colour:** straw yellow with golden reflections

**Hints:** complex bouquet with floral aromas, pleasant notes of dry pastries

**Serving temperature:** between 4-6 C.

**Serving suggestions:** carpaccio and fish dishes

