



CÀ CARLOTTA

Blanc de Blancs
Metodo Classico Brut

12,5%
Alc Vol



Particella 561-318

Parcel 561-318



Colore giallo paglierino.

Bright pale lemon yellow color.



Vinificazione con Metodo Classico. Minimo 20 mesi sui lieviti.

Made using the Traditional Method. At least 20 months on yeast.



Al naso sentori floreali e fruttati. Al palato, note agrumate accompagnate da un'elegante sapidità.

On the nose, floral and fruity aromas. On the palate, citrus notes and elegant sapidity.



Gradevole come aperitivo e idoneo a tutto il pasto.

Va servito alla temperatura di 6-8°C.

Perfect as an aperitif and ideal with all dishes. Serve at 6-8°C.

Primo anno di produzione: 2023

First year of production: 2023