



BORGONARI

ROCCAVERANO

METODO CLASSICO

BLANC DE BLANCS

PIEMONTE

denominazione di origine controllata

CORTESE – CHARDONNAY

Spumante Brut

vitigno: Cortese - Chardonnay

affinamento: 16 mesi sui lieviti

colore: giallo paglierino con perlage fine e persistente

profumo: intenso e piacevole, ricorda note di fieno e crosta di pane nonché frutta in particolar modo pera e mela.

sapore: fine, equilibrato, rileva mineralità e buona acidità che conferisce un'eccellente bevibilità.

abbinamento: eccellente per un aperitivo ma anche con antipasti e con piatti di pesce.

temperatura di servizio: 10°C

bicchieri consigliato: flute



Regione Moretti Copalli, 44
14050 | Roccaverano (AT)
t. 333 1829647
info@borgonari.it

P.IVA 01712270097

borgonari.it





BORGONARI

ROCCAVERANO

METODO CLASSICO

BLANC DE BLANCS

PIEMONTE

denominazione di origine controllata

CORTESE – CHARDONNAY

Spumante Brut

grape variety: Cortese - Chardonnay

aging: 16 months on the lees

color: straw yellow with fine and persistent perlage

bouquet: intense and pleasant, it recalls notes of hay and bread crust as well as fruit, especially pear and apple.

taste: fine, balanced, notes minerality and good acidity which gives excellent drinkability.

pairing: excellent for an aperitif but also with appetizers and fish dishes.

serving temperature: 10°C

recommended glass: flute



Regione Moretti Copalli, 44
14050 | Roccaverano (AT)
t. 333 1829647
info@borgonari.it

P.IVA 01712270097

borgonari.it

