

*Brivio Brut*

SPUMANTE BRUT  
Indicazione geografica Tipica  
SVIZZERA



*Brivio*

# Brivio Brut

## SPUMANTE BRUT

Indicazione geografica Tipica

### SVIZZERA

VITIGNO: Pinot Bianco, Merlot  
vinificato in bianco.

VINIFICAZIONE: Metodo Charmat.

GRADAZIONE ALCOLICA:  
12.5 % Vol.

COLORE: Colore giallo tenue con  
riflessi dorati. Perlage fine e  
persistente.

PROFUMO: Interessante bouquet di  
note fruttate e floreali.

SAPORE: Attacco fresco e morbido.  
Persistente ed armonioso.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:  
5 - 7°C.

ABBINAMENTO : Il Brivio Brut può  
essere apprezzato come vino per  
occasioni festive e aperitivi. Si abbina  
idealmente a piatti delicati come  
salmone affumicato e foie gras.

*REBSORTE : Pinot Blanc und Merlot  
weiss gekeltert.*

*WEINAUSBAU: Methode Charmat.*

*ALKOHOLGEHALT: 12.5%Vol.*

*FARBE: Helles Gelb mit goldenem  
Glanz, zarter und anhaltender  
Perlage.*

*BUKETT: Delikat und blumig mit  
Mandelnoten.*

*GESCHMACK: Frisch und  
geschmeidig. Schöne Nachhaltigkeit.*

*SERVIERTEMPERATUR: 5 - 7°C.*

*GASTRONOMIEVORSCHLÄGE:  
Brivio Brut ist ein Fest und  
Aperitif-Wein. Er passt zu feinen  
Speisen wie Rauchlachs oder  
Entenleber.*

CEPAGE : Pinot Blanc et Merlot  
vinifié en blanc.

VINIFICATION: Méthode Charmat.

TENEUR EN ALCOOL: 12.5%Vol.

ROBE : Jaune pâle à reflets dorés  
avec un perlage fin et persistant.

NEZ: Subtil mariage de notes fruitées  
et florales.

BOUCHE : Attaque fraîche et souple,  
belle longueur.

TEMPERATURE DE SERVICE:  
5 - 7°C.

ACCORD METS-VIN : Le Brivio  
Brut est un vin pour les fêtes et  
adaptés aux apéritifs. S'associe aussi  
bien à des mets raffinés tels le  
saumon fumé et le foie gras.

*VARIETAL COMPOSITION : Pinot  
Blanc and Merlot (for white wine).*

*VINIFICATION: Charmat Method.*

*ALCOHOL CONTENT: 12.5% Vol.*

*COLOR : Light gold yellow, tiny and  
persistent perlage.*

*BOUQUET: Delicate dust of  
flowers and fruits.*

*PALATE: Fresh and fine, with a  
long finish.*

*SERVING TEMPERATURE:  
5 - 7°C.*

*DINING CHOICES: The ideal  
accompaniment for aperitif and  
festivities, and with smoked salmon  
or foie gras.*