



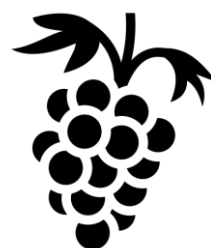
# Brut

## Spumante Metodo Classico

Il Brut di Cantine Re Dauno è lo spumante metodo classico 100% Bombino Bianco



Produzione Annata  
3.000 bottiglie



Vitigno  
100% Bombino Bianco



temp. serv.  
8° - 10° C



**Colore:** giallo paglierino brillante



**Al naso:** nitido sentore di pesca bianca, miele e crosta di pane



**Al palato:** l'aggiunta della *liqueur d'expédition* gli conferisce un gusto rotondo ed elegante



**Abbinamenti:** accompagna ogni pasto ed è ideale dall'aperitivo al dolce

**Vitigno:** 100% Bombino bianco (IGP Puglia) vinificato in purezza - zona San Severo

**Terreno:** argilloso - calcareo

**Sistema di allevamento:** spalliera

**Resa uva:** 100- 120 q.li/ha;

**Epoca della vendemmia:** fine agosto

**Vinificazione:** in bianco in cisterne d'acciaio con una temperatura che non supera i 13°C nella nostra cantina

**Presenza di spuma:** metodo classico

**Affinamento e permanenza sui lieviti:** fine fermentazione in bottiglia per almeno 24 mesi

**Gradazione Alcolica:** 12,5%



Cantine Re Dauno - Via F.lli Cairoli, 23 71016  
San Severo (Fg)  
Toma Francesco - Tel. 328/3862516  
[www.cantineredauno.it](http://www.cantineredauno.it)  
[info@cantineredauno.it](mailto:info@cantineredauno.it)