



DAFFARA & GRASSO

ALTA LANGA D.O.C.G. RISERVA 90 MESI EXTRA BRUT PAS DOSÉ

Uve: 70% Pinot Noir, 30% Chardonnay.

Colore: giallo brillante con riflessi dorati.

Bouquet: bouquet di rara intensità e fragranza, in cui è presente il fruttato varietale perfetta armonia con sentori di miele, unito a note di cioccolato bianco, spezie e agrumi.

Sapore: elegante ed armonico, dal corpo vellutato e composito: le fragranze mielate di acacia e fieno maturo vanno bene insieme alle note floreali. L'impatto è nobile e di notevole persistenza.

Alcool: 12,5% vol.

Packaging: cartone da 6 bottiglie o astuccio singolo.

Formati: 0,75L.

Questa Riserva nasce con l'anno di esordio di Cantine Daffara & Grasso con la produzione dell'Alta Langa. Solo nelle migliori annate viene riservato un piccolo lotto di bottiglie per questa prestigiosa Riserva. La forza del Pinot Nero e l'eleganza dello Chardonnay si fondono in questo Metodo Champenoise senza dosaggio di liquore, che matura per almeno 90 mesi sui propri lieviti, acquisendo tutta l'eleganza che lo caratterizza.



Cantine Daffara & Grasso

Via Agliano, 20/21 - 14052 - Calosso (AT) - Piemonte - Italy

Tel.: +39 0141 853179 - Fax: +39 0141 853302

Email: info@daffaraegrasso.com - Web: www.daffaraegrasso.com

P.IVA: 00877060053