

# Sebastian Brut

*Vino spumante*

Der Sebastiano Brut trägt den Vornamen des Gründers der Cascina Maiolo, des Notars Sebastiano Maioli, an den auf dem Torbogen des Herrenhauses erinnert wird. Die vorgezogene Lese der Trauben, die dem Most zu einer höheren Säure verhilft, und eine sorgfältige Gärung bei niedriger Temperatur schaffen das gewünschte Profil des Grundweins, der im Drucktank eine Zweitgärung und Verfeinerung auf der Hefe über mehrere Monate erfährt. So entsteht eine Cuvée mit großer Duftigkeit und sehr feiner Perlage.

## Verkostungsnotiz

REBSORTE	Weißer Rebsorten.
FARBE	Leuchtendes Strohgelb mit intensiver und cremiger Perlage.
NASE	Reichhaltig mit Noten von Zitrusfrüchten, gelbem Apfel und Mispel. Durch die Belüftung im Glas entfalten sich Düfte von Blüten und knackiger Frucht und Anklänge an Kräuter.
GESCHMACK	Den Gaumen umspielt die Perlage mit ihrer ganzen Cremigkeit. Geschmeidig und ausgewogen in den Komponenten von Frische, Würzigkeit und duftigem Finale.
ALKOHOLGEHALT	12,5%
SERVIERTEMPERATUR	6 - 8° C
EMPFEHLUNGEN	Hervorragend als Aperitif, mit Sushi, rohem Fleisch oder Fisch, oder zu geschmacksintensiven Vorspeisen.

