CONTI
DEGLI AZZONI





Spumante Brut

Beldiletto

Name: Beldiletto
Bezeichnung: Spumante Brut
Rebsorten: Sauvignon Blanc, Chardonnay
Weinbereitung: In temperaturgeregelten Stahltanks
Schaumbildung: 100 Tage im Druckkessel
Farbe: Leuchtendes Strohgelb
Geruch: Sehr delikat und anhaltend mit Noten von Akazie und Zitrusfrüchten
Geschmack: Trocken, ausgezeichnete Mineralität und Frische
Passend zu: Vorspeisen mit Meeresfrüchten, Scampi-Risotto, gemischtem frittiertem Fisch
Akoholgehalt: 12,5%
Serviertemperatur: 6° - 8°

Conti degli Azzoni ist ein Familienbetrieb im Herzen der Region Marken. Der Besitz umfasst etwa 850 Hektar gut gelegener Hügellandschaft, von denen 130 Hektar mit Weinbergen bebaut sind, fast alle in Umstellung auf Bio. Die Weine der Kellerei drücken alle Eigenschaften und das Potenzial des Gebiets der Region Marche aus. Nachhaltigkeit ist der wichtigste Wert: den Menschen, dem Land und der Umwelt wird maximale Aufmerksamkeit geschenkt.

Azienda Agraria degli Azzoni Avogadro Carradori S. S. Soc. Agr.
Corso Carradori, 13 - 62010 | Montefano (MC) Italy | +39 0733 850002 | info@degliazzoni.it | www.degliazzoni.it

Unternehmen der Gruppe
Degli Azzoni Wines S.r.l.
DAW
DEGLI AZZONI WINES