



CONTI
DEGLI AZZONI



Spumante Brut Beldiletto

Denominazione: Spumante Brut

Vitigni: Sauvignon Blanc, Chardonnay

Vinificazione: In vasche di acciaio a temperatura controllata

Presatura di spuma: 100 giorni in autoclave

Colore: Giallo paglierino brillante

Profumi: Molto delicati e persistenti con sentori di acacia e agrumi

Gusto: Secco, ottima mineralità e freschezza

Abbinamenti: Antipasti di mare, risotto agli scampi, frittura mista

Gradazione: 12,5%

Temperatura di servizio: 6°- 8°

Conti Degli Azzoni è un'azienda agricola di tipo familiare situata nel cuore delle Marche. I vigneti e i terreni di proprietà si estendono su terreni collinari ben esposti per una superficie di 850 ettari, di cui 130 di vigneti, quasi tutti in conversione a biologico. I nostri vini esprimono tutte le caratteristiche e le potenzialità del territorio marchigiano. Abbiamo fatto della sostenibilità il nostro valore più importante: poniamo la massima attenzione alle persone, al territorio e all'ambiente.

Azienda Agraria degli Azzoni Avogadro Carradori s.s. soc. agr.

Corso Carradori 13, 62010 Montefano (MC) Italy - +39 0733 850219 - info@degliazzoni.it - www.degliazzoni.it