



## **"ARSIG" SPUMANTE BRUT "Metodo Classico"**

Vino che nel nome ci parla di un "rischio" che la cantina si assunse nel momento della produzione.



**Varietà di uva:** Arneis 100%



**Collocazione del vigneto:** Castellinaldo d'Alba



**Tenore alcool:** 12,5% - 13%



**Temperatura di servizio:** servire freddo a 8-10°C



**Vendemmia:** fine agosto



**Vinificazione:** fermentazione in barrique e batonage



**Colore:** giallo paglierino con riflessi verdi



**Profumo:** fresco e fragrante, asciutto e complesso



**Sapore:** in bocca ha una spuma croccante e cremosa



**Abbinamenti:** Ottimo come aperitivo e brindisi ma anche con frittelle di pesce



**FERRERO**  
**MICHELE**  
DAL 1891