



CàMaiol

# Sebastian Brut

VINO SPUMANTE





# CàMaiol

VINO SPUMANTE

## Sebastian Brut



Sebastian Brut  
Perlage intenso,  
profumo fragrante,  
aperitivo perfetto!

## Note degustative

Il Sebastian Brut prende nome dal fondatore della Cascina Maiolo, il Notaio Sebastiano Maioli, ricordato sulla chiave di volta della porta della casa padronale. La raccolta anticipata delle uve, idonee a donare al mosto più acidità e l'attenta vinificazione a bassa temperatura permette di scolpire un vino dal profilo vocato per la rifermentazione in autoclave con affinamento sui lieviti per diversi mesi, ottenendo una cuvée di grande fragranza al profumo e dal delicatissimo perlage.

Vitigno	Vitigni di bacca bianca.
Visiva	Giallo paglierino luminoso e brillante con perlage intenso e cremoso.
Olfattiva	Ricco con note di agrumi, mela gialla e nespole. L'ossigenazione nel bicchiere libera profumi floreali e di frutta croccante e cenni di erbe aromatiche.
Gustativa	Al palato il perlage propaga tutta la sua cremosità. Morbido con equilibrio tra componente di freschezza e sapidità e finale fragrante.
Vol. alcolometrico	12,5% Vol
Temp. di servizio	6 - 8° C
Accostamenti	D'elezione nella funzione aperitivo, con il "sushi", carne o pesce crudo, o antipasti gustosi e saporiti.



[camaiol.it](http://camaiol.it)