

Brut

Surfine

Foss Marai Surfine CUVÉE Brut è la versione più raffinata dello storico Cuvée. Foss Marai ha inteso qualificare ulteriormente il prodotto affinando una parte del vino base in piccole botti per un periodo inferiore ai sei mesi, adottando la tecnica di Micro- Ossigenazione al fine di affinare i tannini nobili ed esaltare la sapidità della base del famoso CUVÉE Brut, mentre il resto del vino viene affinato in acciaio (affinamento surlie). Surfine CUVÉE Brut conserva ed esalta lo stile Foss Marai, caratterizzato da un delicato bouquet di frutta gialla e fiore di campo, con richiamo al peperone (caratteristiche del Sauvignon Blanc) che si sposano in perfetta armonia creando un vino equilibrato specialmente al gusto. Sensibilmente pieno mostra la personalità inconfondibile ed inimitabile di Foss Marai, con retrogusto gradevole e lungo.

Si abbina perfettamente con primi piatti ricchi di gusto, formaggi e insaccati.

Alcool: 12%

Acidità: 5,5-6,5 g.l.

Residuo zuccherino: 9-10 g.l.

Disponibile in: 750 ml - 1500 ml - 3000 ml

Temperatura di servizio: 10 C



