

NIZZA SILVANO

A U T H E N T I C W I N E R Y

SPUMANTE BRUT “NIZZA ROYALE”



Vitigni
Grapes

Arneis 100%

Gradazione alc. min.
Min. alcohol content

12,50%

Affinamento
Aging

affinamento in inox
aging in stainless steel

Colore
Color

paglierino chiaro, brillante, con spuma persistente
pale yellow, bright with a persistent mousse

Profumo
Bouquet

delicato, fresco, fruttato
delicate, fresh, fruity

Sapore
Taste

asciutto, gradevolmente aromatico
dry, pleasantly aromatic

Temperatura di servizio
Serving temperature

8-10 °C

Abbinamenti
Serving suggestions

aperitivo, antipasti, primi e secondi piatti
delicati, piatti a base di pesce
aperitive, antipasti, first and second
courses, delicate dishes, fish dishes

Note
Notes

macerazione a freddo: 12-18h
rifermentazione in autoclave: 60gg-16/18°C
cryomaceration: 12-18 hours, secondary
fermentation in autoclave: 60 days-16/18°C

NIZZA SILVANO

Frazione Balla Lora, 29/A - 12040 Santo Stefano Roero (CN) - Italia

M +39 338 8393380

info@nizzasilvano.com

www.nizzasilvano.com