



CONTI
DEGLI AZZONI



Spumante Brut Beldiletto

Nome: 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 l'azienda agricola familiare situata nel cuore delle Marche.

I terreni di proprietà si estendono su circa 850 ettari di superficie collinare ben esposta, 130 dei quali coltivati a vigneto, quasi tutti in conversione a biologico. I vini della cantina esprimono tutte le caratteristiche e le potenzialità del territorio marchigiano. La sostenibilità è il valore più importante: massima attenzione è posta 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 850002 | info@degliazzoni.it | www.degliazzoni.it

Azienda del gruppo
Degli Azzoni Wines S.r.l.

