



SPUMANTE BRUT

VITIGNO: Vitigni bianchi in diverse percentuali.

AFFINAMENTO: Botti in acciaio

GRADAZIONE ALCOLICA: 11,5%

VENDEMMIA: manuale

ALLA VISTA: perlage fine e consistente.

ALL'OLFATTO: aroma fruttato di agrumi, leggermente speziato.

AL GUSTO: Il leggero residuo zuccherino conferisce un gradevole sentore di miele.

NOTE

E' uno spumante giovane e fresco ottenuto con metodo Charmat.

Stappare la bottiglia molto fresca e servire ghiacciato.

E' un vino che si abbina bene con ogni tipo di aperitivo, anche in aggiunta con una fetta di arancia. Lo consigliamo con tutti i tipi tartine, affettati, frittate e salatini. Ottimo con antipasti di pesce anche crudo o affumicato. A fine pasto si abbina bene con i dolci apportando una gradevole sapidità.

Servire a 4-6°C.

