

SPUMANTI E DESSERT



Vino Frizzante Bianco

Uve impiegate: Selezione di uve a bacca bianca.

FERMENTAZIONE

Le uve vengono ammostate e subito pressate. La fermentazione viene condotta a bassa temperatura per almeno 20 giorni in autoclave.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore giallo paglierino scarico. Profumo delicato e fruttato. Sapore leggero, fragrante, armonico.

ABBINAMENTI

Da bere a 8-10°C. Adatto ad ogni occasione, si serve bene anche a tutto pasto con pietanze leggere.



