

1508 VINO SPUMANTE BRUT

TIPOLOGIA
Bacca bianca

TERRENO
Sabbioso

VIGNETI
Allevati a contropalliera

VENDEMMIA
Primi di Agosto

VINIFICAZIONE
Le uve vengono sottoposte a pigiatura soffice e la fermentazione lenta

AFFINAMENTO
“Sur-lie” dona complessità a questo spumante avvolgente, cremoso, dal perlage fine e persistente



DEGUSTAZIONE

COLORE
Giallo paglierino con riflessi verdognoli

PROFUMO
Lievi sentori di crosta di pane, delicati sentori di albicocca e fiori bianchi

SAPORE
Avvolgente, equilibrato, dal gusto pieno, secco e persistente



ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Consigliato con piatti a base di frutti di mare, pesce crudo e grigliato, formaggi raffinati, omelette alle erbe fini, antipasti all'italiana.



GRADO ALCOLICO
11% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO
6-8° C