

SPU MAN TE



SPUMANTE BRUT

Varietà delle uve:
100% Ribolla Gialla

Vinificazione:

Vinificazione in bianco. La fermentazione primaria avviene a temperatura controllata ad opera di lieviti selezionati. La presa di spuma avviene a basse temperature in autoclavi.

Descrizione del vino:

Colore giallo brillante, spuma giustamente evanescente, perlage fine e persistente. Profumo di frutta matura, ricorda la crosta di pane.

Abbinamenti:

Ottimo come aperitivo o a tutto pasto con il pesce.