

SPUMANTE BRUT

SCHEMA TECNICA

DENOMINAZIONE	Vino Spumante Brut
GRADAZIONE	11,5% vol
RESIDUO ZUCCHERINO	12 g/l
TEMPERATURA DI SERVIZIO	8°C
FORMATO BOTTIGLIA	0,75 l Lia
TECNOLOGIA DI PRODUZIONE	Dopo una pigiatura soffice, una fermentazione a bassa temperatura e una sapiente spumantizzazione in autoclave, otteniamo questo vino dai profumi morbidi e fruttati

ANALISI SENSORIALE

COLORE	Giallo paglierino leggero
PROFUMO	Intenso e pieno, con sentori di miele e rosa
SAPORE	Morbido e asciutto con un fine perlage
ABBINAMENTI	Antipasti di pesce, primi con frutti di mare e pesce al forno

