

NEW



BLANC DE BLANCS

SPUMANTE
MILLESIMATO
EXTRA DRY

Vitigno:

Glera, Chardonnay, Pinot Blanc e Pinot Grigio

Denominazione:

Vino Spumante

Vista:

Giallo paglierino scarico. Spuma vivace e persistente.

Olfatto:

Elegante, fine, delicato con profumi di fiori bianchi.

Gusto:

Delicato, fresco e molto minerale.

Abbinamenti:

Ottimo come aperitivo e soprattutto abbinato a piatti estivi, nonché a piatti a base di pesce oppure risotto.

Conservazione:

In cantina fresca ed asciutta, al riparo da fonti di calore e luce

Temperatura di servizio:

4-6°C

Gradazione alcolica:

11% vol