



BLANC DE BLANCS GRAN CUVÉE VINO SPUMANTE EXTRA DRY

Vitigno:

uve a bacca bianca

Denominazione:

vino spumante

Vista:

giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli, perlage fine e persistente

Olfatto:

fresco, fruttato

Gusto:

delicato, morbido, piacevolmente acidulo e intensamente fruttato, spuma abbondante ed evanescente

Abbinamenti:

ottimo come aperitivo, questo spumante può essere servito in ogni occasione

Conservazione:

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

Temperatura di servizio:

4-6°C

Gradazione alcolica:

11% vol