

XVXI

Spumante BIO



Perseveranza e tanto lavoro per ricercare l'eccellenza. L'ambizione di mettere in bottiglia le migliori caratteristiche del nostro territorio.

COLORE: Giallo paglierino con perlage fine e persistente.

PROFUMO: Note di crosta di pane tipica guarnita con sentori agrumati di lime arricchiti da richiamo di erbe aromatiche fresche.

SAPORE: Assaggio corposo e fragrante che riprende le sensazioni olfattive agrumate e di erbe aromatiche. L'elegante perlage rende la degustazione molto bilanciata e piacevole.

Gradazione 11% Vol

Vendemmia Fine agosto

Varietà uve Pinot Bianco 100%.

Formato 0,75 lt.

Servizio Va servito fresco intorno ai 6-8°C.

Abbinamenti consigliati

Perfetto per accompagnare aperitivi, formaggi, piatti a base di pesce.

Come indicare nella lista vini

Vino Spumante Brut, 2021, Biologico.