



CUVÉE SPECIALE

Spumante Metodo Charmat



Spumantizzazione:	6 mesi in botti d'acciaio
Uvaggio:	70% Pinot Bianco - 30% Prosecco

CARATTERISTICHE

Colore:	Giallo paglierino scarico.
Aromi:	Delicato che ricorda di lievito fresco, abbinato alla mela golden e ai fiori di campo.
Gusto:	Asciutto, di buona acidità, vivace sapido, armonioso.
Temperatura di servizio:	8° C
Abbinamenti:	Da proporre come aperitivo ed inoltre da servire con crostacei, molluschi e formaggi.

BOTTIGLIE

Disponibili da 750 ml
confezionate in cartoni da 6 e da 12 bottiglie.

