

BLANC DE BLANCS

MILLESIMATO

Vino Spumante

EXTRA DRY



DESCRIZIONE:

Colore giallo paglierino.

Al naso, si percepiscono intense note floreali.

È un vino di medio corpo e piacevolmente fruttato con un perlage fine e persistente.

ABBINAMENTI:

Aperitivo per eccellenza, si abbina bene anche con antipasti, primi piatti, crostacei e pesce in generale.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6 - 8° C

PRESSIONE: 4.5 - 5.5 bar

REGIONE: Veneto

UVAGGIO: Durella, Garganega

VINIFICAZIONE: metodo Charmat in vasche d'acciaio

ALCOOL: 12 %

ACIDITÀ: 6.4 gr/l

ZUCCHERI RESIDUI: 17 gr/l