



BIOLOGICO VINO SPUMANTE BRUT



Tipo:

Vino Spumante Brut Biologico che nasce da uve provenienti da vigneti certificati e coltivati secondo i Metodi di Agricoltura Biologica.

Uve:

Trebbiano.

Metodo di spumantizzazione:

Metodo Charmat a temperatura controllata.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore:

Giallo paglierino con riflessi dorati.

Profumo:

Delicato, fine con sentori di fiori bianchi e mandorla.

Gusto:

Sapido, secco, fresco, fine e armonico.

Perlage:

Fine e persistente.

Abbinamenti:

Perfette con l'aperitivo e a tutto pasto, queste bollicine si esaltano con piatti a base di pesce importanti.

Temperatura di servizio:

Si serve fresco alla temperatura di 4-6°C.

Alcol:

11,5%vol

Acidità:

6,5 gr/lit

Zuccheri residui:

9 gr/lit

Volume:

75 cl