



VINO SPUMANTE BRUT

VITIGNO: Pecorino 100%

VENDEMMIA: prime due settimane di Settembre. Raccolta manuale dei grappoli

VINIFICAZIONE: pigiatura soffice delle uve. Fermentazione a temperatura controllata in serbatoi di acciaio

PRESA DI SPUMA: in autoclave con affinamento

CARATTERISTICHE: colore giallo paglierino con riflessi verdolini; perlage fine e persistente. Profumo aromatico con sentori di frutta. Sapore vivace, fresco e persistente.

GRADO ALCOLICO: 12% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6- 8°C

ABBINAMENTO CONSIGLIATO: adatto ad aperitivi, primi leggeri e carni bianche