

Sansaluto

SPUMANTE EXTRA DRY

DENOMINAZIONE	Vino Spumante di Qualità
TIPOLOGIA	Spumante Extra Dry
VINIFICAZIONE	Spremitura soffice, con fermentazione primaria in serbatoi di acciaio a temperatura controllata. La presa di spuma avviene successivamente in autoclave.
CARATTERISTICHE	Colore giallo paglierino, con perlage fine e persistente, al naso fruttato con ricordi di frutta a pasta gialla e richiami floreali. Al palato suadente con una buona freschezza.
ABBINAMENTI	Apertivi, antipasti a base di pesce.
SERVIZIO	6-8° C
NOTE TECNICHE	Alcol: 12 %

