

# SPUMANTE ORO 50 S

Vino spumante extra dry

Uvaggio: uve a bacca bianca

Grado alcolico: 11%

Arte: spumante delicato ottenuto dalla rifermentazione del vino in piccole autoclavi, metodo Martinotti.

Spuma: abbondante ed evanescente con perlage sottile e persistente.

Acidità totale: 5,5 gr / lt

Formati disponibili: lt. 0,75



## NOTE DI DEGUSTAZIONE

Esame visivo: Colore giallo paglierino scarico

Profumo: fruttato e floreale con sfumature agrumate

Gustativo: Sapore: netto, pulito, di grande morbidezza

## CONSIGLI DI DEGUSTAZIONE

Abbinamenti: ottimo come aperitivo, ideale per la cucina marinara

Temperatura di servizio: 6°-8°