

SPUMANTE PECORINO BRUT 50 S

Denominazione: Vino spumante pecorino brut

Uvaggio: pecorino i.g.p.

Gradazione alcolica: 12°

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

Spuma: abbondante, evanescente, cremosa con perlage a grana fine e persistente.

Acidità totale: 5,6 gr/lit

Formati disponibili: lt. 0,75



NOTE DI DEGUSTAZIONE

Esame visivo: giallo paglierino con lievi riflessi verdolini

Olfattivo: Profumo elegantemente fruttato e agrumato

Gustativo: netto, minerale, piacevolmente fresco, dalla struttura che riempie il palato

CONSIGLI DI DEGUSTAZIONE

Abbinamenti: antipasti e crudi di pesce, crostacei. Formaggi e salumi, perfetto come aperitivo.

Temperatura di servizio: 6°-8°