

 Italia, Veneto

Le uve raccolte a mano su vigneti di collina vengono avviate rapidamente alla pressatura e il mosto fatto fermentare a temperatura controllata; la successiva lenta presa di spuma armonizza il patrimonio aromatico restituendo profumi di frutta fresca e agrumi, il gusto piacevolmente equilibrato e versatile lo rende ideale come aperitivo, con primi piatti delicati e risotti primavera. Le uve raccolte a mano su vigneti di collina vengono avviate rapidamente alla pressatura e il mosto fatto fermentare a temperatura controllata; la successiva lenta presa di spuma armonizza il patrimonio aromatico restituendo profumi di frutta fresca e agrumi, il gusto piacevolmente equilibrato e versatile lo rende ideale come aperitivo, con primi piatti delicati e risotti primavera. Le uve raccolte a mano su vigneti di collina vengono avviate rapidamente alla pressatura e il mosto fatto fermentare a temperatura controllata; la successiva lenta presa di spuma armonizza il patrimonio aromatico restituendo profumi di frutta fresca e agrumi, il gusto piacevolmente equilibrato e versatile lo rende ideale come aperitivo, con primi piatti delicati e risotti primavera.

Vitigno: Glera 100%

PERLAGE: fine e persistente

COLORE: Giallo paglierino tenue

ODORE: Elegante, fruttato, floreale

SAPORE: Caratteristico. piacevole, armonico

GRADAZIONE: 11% vol

Da servire a temperatura di 5°- 6°

Abbinamento consigliato: Ideale come aperitivo, da provare con piatti di mare e con la pizza

