



GRAN CUVÉE SPUMANTE

A base di un'attenta selezione di uve, questo spumante ha un perlage fine, elegante e persistente. Ha un colore giallo paglierino scarico con sfumature verdoline. Al naso è floreale e fruttato in cui si riconoscono i sentori di mela, susina e frutta tropicale come banana e ananas. Il gusto è delicato, fresco e minerale.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Lo Spumante è perfetto con antipasti leggeri, risotto alle verdure e di pesce, tortelli ricotta e spinaci o alla zucca, frutti di mare gratinati, zuppe di frutti di mare, fritti misti di gamberi e calamaretti, crostacei bolliti o al forno, verdure fritte. Ottimo con salumi non stagionati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8° C