



FONDATORE

CLASSIFICAZIONE

Spumante Brut

DESCRIZIONE

Giallo brillante con riflessi verdognoli, con un aroma intenso, persistente e fragrante, che al palato dà una sensazione fine per il suo gradevole gusto asciutto. Uvaggio 100% di uve bianche di pregio, ecco il nostro raffinato spumante Brut.

VIGNETO

Allevamento e potatura a cordone speronato. Densità media d'impianto 5000 ceppi/Ha e produzione di circa 85 q.li/Ha.

CALICE CONSIGLIATO

Fluttino con gambo sottile e forma allungata.

ABBINAMENTO

Tutto pasto, pesci, arrostiti, crostacei.



Giallo paglierino scarico
con riflessi verdognoli



Intenso, persistente,
fine e aromatico



Asciutto, morbido e di corpo

UVE
100% uve bianche aromatiche

GRADAZIONE ALCOLICA
12 % vol

TERRENO
collinare con suolo calcareo argil-
loso

TEMP. DI SERVIZIO
8-10 °C.