

VALDOBBIADENE DOCG SPUMANTE BRUT

Spumante dal colore giallo paglierino scarico. Profumi con sentori di agrumi, vegetale verde e delicate sensazioni di frutta matura al naso e secco, di buon corpo molto equilibrato in bocca con finale di retrogusto amarognolo. Da abbinare ad antipasti, primi piatti, menù a base di pesce ed a tutto pasto.



CODICE 323902 (0,75l)

DENOMINAZIONE Valdobbiadene DOCG Spumante Brut

PRODUTTORE Società Agricola LE BERTOLE

ZONA DI PRODUZIONE Valdobbiadene (TV)

NOTE Spumantizzazione col metodo charmat; residuo zuccherino 10g/l



Glera (90%), Verdiso (10%)



11%



Giallo paglierino scarico



Sentori di agrumi, vegetale verde e delicate sensazioni di frutta matura



Secco, di buon corpo molto equilibrato con finale di retrogusto amarognolo



8-10°C



Antipasti, primi piatti, menù a base di pesce ed a tutto pasto