

VINO SPUMANTE (METODO CLASSICO) DI QUALITÀ "GENERI"

Vino Spumante Metodo Classico dal colore giallo paglierino brillante con perlage fine e persistente. Caratteristici sentori di crosta di pane e di lieviti al naso, secco, minerale e pulito in bocca con un finale lungo. Adatto come aperitivo, col pesce (molluschi in particolare) e formaggi freschi.

CODICE 310606 (0,75l)

DENOMINAZIONE Vino Spumante (Metodo Classico) di Qualità "Generi"

PRODUTTORE Azienda Agricola MUSTELA

ZONA DI PRODUZIONE Trezzo Tinella (CN)

NOTE Spumantizzazione col metodo classico;
affinamento in bottiglia per 17 mesi sui propri lieviti



Uve di Pinot nero (50%) e di Chardonnay (50%)



12%



Giallo paglierino brillante con perlage fine e persistente



Caratteristici sentori di crosta di pane e di lieviti



Secco, minerale e pulito con un lungo finale



8-10°C



Aperitivi, piatti di pesce (ideale con molluschi), formaggi freschi

