

Mille Baci

Brut



denominazione VINO SPUMANTE DI QUALITÀ

classificazione Brut

periodo vendemmia prima decade di Settembre

vitigni Turbiana

tecniche di vinificazione raccolta manuale dell'uva in cassetta, vinificazione in bianco con lunga fermentazione con metodo italiano Martinotti (charmat)

colore giallo paglierino con riflessi dorati

bouquet leggero sentore di lieviti con note floreali e agrumate

al palato pieno e strutturato, di grande persistenza

temperatura di servizio 6 - 8° C

abbinamenti consigliati ottimo come aperitivo, è un accompagnamento ideale per tutto il pasto

appellation QUALITY SPARKLING WINE

classification Brut

harvest period first ten days of September

grape variety Turbiana grape

technics of vinification harvested by hand, white vinification with long fermentation in autoclaved with Martinotti method (charmat)

appearance straw yellow with golden reflections

nose sapid, slight hint of yeast with floreal notes and citrus fruits

palate sapid, mineral, persistent length

servig temperature 6 - 8° C

food pairings excellent as an aperitif, it's an ideal accompaniment for the whole meal