

Linea Spumanti

“Allungo”

Spumante Brut

Varietà	Varietà bianche del nostro territorio	Grado alcolico	11,5% vol
Acidità totale	5,5 g/l	Zuccheri residui	8 g/l
Servire a	4-6° C		
Vigneti	Insieme di vigneti della provincia di Treviso.		
Vinificazione	L'uva viene raccolta nel mese di settembre. In cantina, i grappoli vengono pressati in modo soffice e una lenta fermentazione ha poi inizio in serbatoi d'acciaio utilizzando lieviti selezionati. Spumantizzato con Metodo Charmat.		
Colore	Giallo paglierino con riflessi verdolini.		
Bouquet	Fiori di biancospino, melissa, pera e susina.		
Gusto	Fresco il sorso: aromi di frutta a polpa bianca accompagnati da un finale minerale.		
Abbinamenti	Perfetto per l'aperitivo in accompagnamento a stuzzichini, antipasti e tartine.		
Formati	0.75 L		

