Cuvée del Fondatore – Millesimato Brut

SPUMANTE BRUT MILLESIMATO

Colore giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli. Profumo morbido, fruttato, in particolare si nota la mela acerba; la nota floreale dominante è quella del glicine in fiore e dell'acacia. Sapore meravigliosamente fresco e vitale con un perlage cremoso e note fruttate che deliziano il palato Abbinamenti: ottimo come aperitivo e da tutte le occasioni.

Zona di produzione: Colli Trevigiani, Conegliano-Valdobbiadene

Vitigno: Glera

Caratteristiche chimiche:
Alcol effettivo,% vol 11,00 <11,80 | Zuccheri, g/l 9,50 +/- 1,0 | Acidita`totale, g/l 5,70 +/- 0,50

Caratteristiche fisiche: pressione afrometrica Bar a 20°C…..5,5 +/- 1,0

Temperatura di servizio: 4-6°C

Bottiglie di vetro di capacita`da 0,750 l confezionate in **cartoni da 6**.