

SPUMANTI METODO CLASSICO

X.T.



DENOMINAZIONE

*Vallée d'Aoste D.O.C.
Blanc de Morgex et de La Salle.
Metodo Classico Extra-Brut.*

VITIGNO E VINIFICAZIONE

*100% Prié Blanc.
Il vino base svolge la prima
fermentazione secondo il Protocollo
Estremi.
Tradizionale rifermentazione in
bottiglia. Dégorgement non prima di
24 mesi.*

CARATTERISTICHE

- . VISIVA - colore giallo paglierino vivace con riflessi verdognoli. Bollicine fini e persistenti.*
- . OLFATTIVA - fine, minerale e fruttato con lieve sentore di scorza di agrume e fiori bianchi.*
- . GUSTATIVA - fresco e persistente con piacevoli sentori fruttati.*
- . GRADO ALCOLICO - da 11,5 % vol.*
- . SERVIZIO - servire a 6 - 8° C.*
- . CONSERVAZIONE - conservare in luogo fresco evitando lunghe esposizioni alla luce.*
- . ABBINAMENTO - ottimo come aperitivo, consigliato con ostriche.*