

VINO SPUMANTE
SAUVIGNON EXTRA
DRY



VINO SPUMANTE SAUVIGNON EXTRA DRY

TIPOLOGIA DI VINO

Vino spumante Sauvignon metodo Martinotti Extra dry

UVAGGIO

100% Sauvignon Blanc

GRADO ALCOLICO

12,5 % vol.

CLASSIFICAZIONE

Extra dry

TEMPERATURA DI SERVIZIO CONSIGLIATA

6-8°C

ANALISI ORGANOLETTICA

in una veste giallo paglierino brillante, questo vino cattura immediatamente l'attenzione per il suo bouquet che ricorda i frutti esotici tipici varietali: pompelmo e passion fruit. Al palato si rivela fresco ed equilibrato, con un finale morbido che ne allunga la persistenza.

ABBINAMENTI

è ottimo per accompagnare aperitivi, antipasti di mare, ostriche e crostacei.

FORMATO BOTTIGLIA

0,75 L, 3L, 6L

ALLERGENI

Contiene solfiti.