

SPUMANTE BRUT



SCHEDA TECNICA

Denominazione	Vino Spumante Brut
Gradazione	11,5% vol
Residuo zuccherino	12 g/l
Temperatura di servizio	6-8°C
Formato bottiglia	Champagnotta Speciale Flute 0,75 l
Tecnologia di produzione	Dopo una pigiatura soffice, una fermentazione a bassa temperatura e una sapiente spumantizzazione in autoclave, otteniamo questo vino dai profumi morbidi e fruttati

ANALISI SENSORIALE

Colore	Giallo paglierino leggero
Profumo	Intenso e pieno, con sentori di miele e rosa.
Sapore	Morbido e asciutto con un fine perlage
Abbinamenti	Antipasti di pesce, primi con frutti di mare e pesce al forno



BORGOFULVIA