

SPUMANTE DOLCE



SCHEDA TECNICA

Denominazione	Vino Spumante Dolce
Gradazione	9,5% vol
Residuo zuccherino	55 g/l
Temperatura di servizio	6-8°C
Formato bottiglia	Champagnotta Speciale Flute 0,75 l
Tecnologia di produzione	Crio-macerazione pellicolare. Fermentazione con lieviti selezionati a temperatura di 16-18°C. Il vino viene messo quindi in autoclave dove una lenta rifermentazione lascia un residuo zuccherino che completa la sua fragranza

ANALISI SENSORIALE

Colore	Giallo paglierino con riflessi dorati
Profumo	Fruttato con sentori di pesca e albicocca
Sapore	Dolce, aromatico, piacevolissimo
Abbinamenti	Formaggi piccanti, a fine pasto con dessert e pasticceria



BORGOFULVIA