

"NAUFRAGAR" SpUmANte



Colore

Giallo paglierino con riflessi verdognoli.

Profumo

Fresco, fragrante, fruttato. Molto piacevole e semplice nella sua eleganza.

Gusto

Gusto equilibrato, molto piacevole e rotondo al palato. Buon bilanciamento tra acidità e zuccheri.

Abbinamenti

Ottimo da aperitivo, si abbina anche molto bene a spuntini o a piatti freddi. Ottimo da abbinarsi anche a piatti di pesce dai gusti delicati.

Come servire

Temperatura di servizio 6-8°.

Conservazione

Conservare in luogo fresco e al riparo dalla luce. Sugeriamo di consumarlo entro 3 anni.

Lavorazione

Pressatura soffice dei grappoli e vinificazione in bianco. Successiva fermentazione per circa 6 mesi in autoclave per la presa di spuma.

Vitigni

Pinot Grigio 50% Chardonnay 50%

Descrizione dati Vigna

Vigna sita nel comune di Ottiglio (AL) ad una altitudine di circa 370 m.s.l. con esposizione Est. Il terreno ha una composizione calcareo argillosa.