

Gaio delle Passere

Dosaggio zero

Vino Spumante di Qualità



DESCRIZIONE

Ottenuto con uve Moscato Giallo con il tradizionale metodo classico della rifermentazione in bottiglia. Dal colore bianco paglierino tenue, ha un *bouquet* floreale, fine ed elegante con delicati sentori di pesca, albicocca e miele d'acacia, al gusto si presenta acidulo e fresco, rotondo e persistente. Buon aperitivo, si abbina con molluschi e crostacei, risotti in genere, carni bianche e formaggi freschi.

SCHEDA TECNICA

Annata: 2012

Gradazione: 12,5°

Bottiglia: champagnotta pesante

Tappo: 30,5x48 in sughero

Come è stato ottenuto: spumante ottenuto con uve Moscato Giallo e con il tradizionale metodo classico della rifermentazione in bottiglia.

Caratteristiche organolettiche: colore bianco paglierino tenue, ha un bouquet floreale, fine ed elegante con delicati sentori di pesca, albicocca e miele d'acacia, al gusto si presenta acidulo e fresco, rotondo e persistente.

Abbinamenti: Buon aperitivo, si abbina con molluschi e crostacei, risotti in genere, carni bianche e formaggi freschi. Servire a 8° in bicchieri a tulipano molto appuntiti.

Etichetta: l'illustratrice Sarolta Szulyovsky ha voluto rappresentare quattro passerotti con viticci e foglie di vite.