

Gaio delle Passere

Dosaggio zero

Vino Spumante di Qualità



DESCRIZIONE

Ottenuto con uve Moscato Giallo con il tradizionale metodo classico della rifermentazione in bottiglia (sosta sui lieviti 59 mesi). 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: 2016

Gradazione: 12,5°

Bottiglia: champagnotta pesante

Tappo: 30,5×48 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.

Allergeni: contiene solfiti.

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

SHOP



Azienda Agricola Angelo Pecis

via San Pietro delle Passere, 12 - 24060 SAN PAOLO D'ARGON (Bergamo) – Italia
Tel.: 035.95.91.04 – info@pecis.it – www.pecis.it