

PERLO EXTRA BRUT




FASOL MENIN
ARTE COLLINARE

Tipologia:
Spumante

Perlo
Extra Brut



Denominazione:
Valdobbiadene Prosecco
Superiore D.O.C.G

~ *Alla vista cristallino, di color giallo paglierino.*

Sprigiona note fruttate di mela, pera e pesca bianca unite ai sentori floreali di zagara e gelsomino incorniciati da leggere sensazioni minerali. Al palato si presenta secco con una piacevole freschezza che richiama la beva, il perlage è fine e delicato. *Il vino è equilibrato con una bella persistenza finale.*



Raccolta
a mano



Temperatura
6° - 7° Gradi



Abbinamenti
Pesce crudo e
alla brace,
Formaggi freschi



- 11,5% Alcol
- 5,8 gr/Lt Acidità
- 0,5 gr/Lt Zuccheri

 Abbinalo con: *Eric Clapton - Layla (acoustic)*

Scansiona il Qr
ed entra nel mondo

FASOL MENIN

