

# BLANC DE BLANCS

MILLESIMATO

Vino Spumante

EXTRA DRY



## DESCRIZIONE:

Colore giallo paglierino.

Al naso, si percepiscono intense note floreali.

È un vino di medio corpo e piacevolmente fruttato con un perlage fine e persistente.

## ABBINAMENTI:

Aperitivo per eccellenza, si abbina bene anche con antipasti, primi piatti, crostacei e pesce in generale.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 6 - 8° C

**PRESSIONE:** 4.5 - 5.5 bar

**REGIONE:** Veneto

**UVAGGIO:** Durella, Garganega

**VINIFICAZIONE:** metodo Charmat in vasche d'acciaio

**ALCOOL:** 12 %

**ACIDITÀ:** 6.4 gr/l

**ZUCCHERI RESIDUI:** 17 gr/l