



# DANESE

*Casa Vinicola*

## L'OMBRETA FRIZZANTE DOLCE

### DESCRIZIONE:

É di colore giallo paglierino intenso con spiccati aromi floreali e delicate note erbacee che sono completate da un dolce sentore muschiato.

Al palato, è leggero in bocca con note floreali ed erbacee che persistono dal naso. É ben equilibrato con la sua dolce e fresca acidità.

### ABBINAMENTI:

La bassa gradazione alcolica rende questo vino frizzante perfetto in qualsiasi momento della giornata e in qualsiasi giorno dell'anno.

E' adatto come l'aperitivo o in abbinamento con i dessert, per esempio panna cotta all'arancia con le pere inzuppate nel vino stesso.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8° C

REGIONE: Veneto

UVAGGIO: vitigni bianchi locali

VINIFICAZIONE: metodo Charmat in vasche d'acciaio

PRESSIONE: 1.5-2.5 bar

ALCOOL: 7 %

ACIDITÀ: 6 gr/l

ZUCCHERI RESIDUI: 60 gr/l



CANTINA DANESE s.r.l.

via Moschina, 31 - 37030 - RONCÁ - VR- ITALY TEL. +39 045 7460060 - FAX +39 045 7460928  
www.cantinadanese.com E-mail: info@cantinadanese.com