

Violino Gran Cuvée

VINO SPUMANTE

Fruttato elegante



GRAPPOLO

Grande, alato



VINIFICAZIONE/FERMENTAZIONE

Vinificazione in bianco con pressatura soffice.
Prima fermentazione in vasca, seconda fermentazione in autoclave con permanenza sulle fecce per 1 mese.



MATURAZIONE

Fine agosto



TIPOLOGIA

Spumante / morbido



TEMPERATURA DI SERVIZIO

8 - 10° C



DATI ANALITICI

Alcohol: 11,00 %vol
Contiene solfiti



CARATTERE

Fruttato elegante



ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI

Ottimo aperitivo, si abbina a tutte le pietanze leggere e a dolci di frutta.

