

Accordo SPUMANTE METODO CLASSICO

Vitigno: Arneis 100%

Il metodo classico tradizionale di fermentazione in bottiglia, ha consentito a questo vino di raggiungere una piacevole raffinatezza con un leggero e particolare profumo di lievito, senza dimenticare i sentori fruttati dell'Arneis. Di un finissimo colore paglierino e dal perlage ricco e persistente.

Affinamento: 24 mesi in bottiglia prima della sboccatura

Longevità: 4-5 anni

Gastronomia: superbo aperitivo da servire accompagnato da qualche scaglia di Parmigiano, ottimo con tutti i piatti di pesce

Temperatura: 8°C

Grape varietal: Arneis 100%

The traditional classic method of fermentation in bottles gives this wine a particular refinement, with pleasant yeast sensations and the fruity tones of the Arneis. Straw yellow, with a rich and persistent perlage.

Ageing: 24 months in bottles before degorgement.

Longevity: 4-5 years

Recommendations: excellent as an aperitif with slivers of Parmigiano cheese. Accompanies very well all kinds of fish dishes

Serving temperature: 8°C

Rebsorte: Arneis 100%

Die klassische traditionelle Methode der Flaschengärung gibt diesem Sekt seine Raffinesse. Leichter Hefeduft der sich mit den fruchtigen Noten der Arneistraube harmonisch verbindet; feine strohgelbe Farbe und reiche langanhaltende Perlage.

Ausbau: 24 Monate Flaschenreife auf dem Hefedepot

Lagerfähigkeit: 4 bis 5 Jahre

Empfehlung: Hervorragender Aperitif, zu servieren in Begleitung von Parmesankäse; sehr gut zu allen Fischgerichten.

Serviertemperatur: 8°C

