



Spumante

Brut

Obiz

Uve: Chardonnay, Pinot grigio

Zona di produzione: Friuli Occidentale

Sistema di allevamento: Guyot ad alta densità d'impianto

Terreno: argilloso-sabbioso di origine alluvionale

Epoca di vendemmia: I^a decade di settembre

Vinificazione: l'accurata vinificazione in bianco delle uve in recipienti condizionati fornisce la cuvée di base. Questo spumante è il risultato di attenta fermentazione Charmat metodo lungo, che esalta il profumo e la finezza di questo spumante

Gradazione alcolica: 11 % vol

Note olfattive e gustative: ha colore giallo paglierino con sfumature verdognole; il suo perlage è fine e persistente. Delicato bouquet floreale, con note di crosta di pane, leggere note aromatiche e sentori di vaniglia. Al palato è fresco, secco e di vivace acidità

Temperatura di servizio: 6-8° C

Abbinamenti gastronomici: eccellente aperitivo, è un perfetto accompagnamento per tutte le portate di un pasto raffinato

