



MILLESIMATO Cuvée Prestige

Grande spumante ottenuta da un uvaggio sapiente di uve del millesimo. Ha colore verdolino, brillante, con un perlage minuto e persistente. Il profumo è intenso, molto fine e fruttato con sentori di mela golden su fondo floreale di fiori bianchi freschi. Al gusto il vino è secco, fresco e snello, morbido e ben equilibrato, con un finale piacevolmente fruttato.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

È impareggiabile come aperitivo ma può condurre un pasto intero. È ottimo nell'abbinamento con antipasti di pesce e verdure, sushi, fritti di pesce e verdure, primi con frutti di mare, pesci al forno come trote ripiene o al cartoccio.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8° C