



VISINTINI

Metodo Classico



Uve/Grapes: 100% Ribolla Gialla
Denominazione/Denomination: Vino Spumante di Qualità
Annata/Vintage:
Acidità totale/Total Acidity g/l 7,23
Anidride solforosa totale/Total sulfur dioxide mg/l 62
Zuccheri riduttori/Reducing sugar: g/l 6,3
Grado alcolico/Alcoholic degree: 12,5% vol
Lotto/Lot: 19.243
Formato bottiglia/Bottle size: 75 cl / 150 cl.
Temperatura di servizio/Serving temperature 8-9° C.

NOTE SENSORIALI/TASTING NOTES

Colore giallo paglierino. Profumo fresco. E' dotato di una discreta e piacevole spuma e di aromi fruttati che si mescolano ai sentori donati dai lieviti nel lungo contatto con il vino.

Straw yellow colour. Fresh scent. It has a discreet and pleasant froth and fruity aromas that mix with the hints given by the yeasts in the long contact with the wine.

SUGGERIMENTI GASTRONOMICI/PAIRING SUGGESTION

Si abbina con primi piatti e secondi piatti di pesce. Ottimo come aperito.

It goes well with first and second courses of fish. Excellent as an aperitif.