



VISINTINI

Metodo Classico

Uve/Grapes: 100% Ribolla Gialla

Denominazione/Denomination: Vino Spumante di Qualità

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.

Per schede più dettagliate chiedere in azienda
For more detailed information, ask the company