



ROMAGNA
denominazione di origine controllata
SPUMANTE BRUT
NOVEBOLLE



AREA DI PRODUZIONE: vigneti collinare in Emilia Romagna.

CAPACITA': 0,750 lt.

VINIFICAZIONE: Fermentazione in vasche d'acciaio a temperatura controllata e presa di spuma con affinamento sui lieviti, quindi imbottigliamento

NOTE DI DEGUSTAZIONE: Giallo paglierino brillante con riflessi verdognoli. Perlage fine e persistente. Naso fragrante e floreale di biancospino, verde mela, agrumi e mentolo. Il sorso è succoso e armonico, supportato da una vivace effervescenza e acidità.

ABBINAMENTI: Perfetto con antipasti, carni bianche, piatti di pesce elaborati, formaggi semistagionati.



VITIGNI
Trebbiano
Famoso



GRADO ALCOLICO
12,00



TEMPERATURA DI SERVIZIO
6-8°C



RESIDUO ZUCCHERINO
6-10 gr/L.