

VISAMORIS – Pas dosé zero metodo classico



Tipo: Vino spumante metodo classico

Regione: Liguria

Zona: Imperia (IM)

Vitigno: Pigato

Vinificazione: Rifermentazione in bottiglia secondo Metodo Classico. Affinamento sui lieviti per 60 mesi.

Descrizione: Colore giallo paglierino con un perlage fine e persistente.

Profumo: Elegante, con note di fiori bianchi, agrumi ed erbe aromatiche.

Gusto: Fine ed elegante, persistente, buona sapidità ed acidità.

Abbinamento: Antipasti di mare, primi e secondi pesce, tartare di gamberi.

Temperatura di servizio: 8°