

VISAMORIS – Metodo classico brut



Tipo: Vino spumante metodo classico brut

Regione: Liguria

Zona: Imperia (IM)

Vitigno: Pigato

Vinificazione: Rifermentazione in bottiglia secondo Metodo Classico. Affinamento sui lieviti per 30 mesi.

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

Profumo: Elegante, con note di fiori bianchi ed erbe aromatiche, ed una leggera nota di crosta di pane.

Gusto: Intrigante, persistente, buona sapidità ed acidità.

Abbinamento: Aperitivi, piatti a base di pesce, frittura.

Temperatura di servizio: 6°/8°