

CAS TIGO

GARDA DOC SPUMANTE BRUT

Metodo Martinotti (Charmat)

Vinificazione

Pressatura soffice. Lunga fermentazione in autoclave con metodo Martinotti (Charmat).

Vitigni

Turbiana di Lugana.

Gradazione alcolica

12%

Abbinamenti

Ottimo aperitivo, si accompagna a piatti di pesce in genere.

Colore

Giallo paglierino mediamente intenso e perlage persistente.

Naso

Elegante e delicato con fragranti note floreali.

Palato

Morbido ed elegante, minerale ti coglie nella freschezza e nell'equilibrio della piacevolezza di beva.



93
punti



€ 10,00

