

MENEGOTTI



## BIANCOSPINO

**VITIGNO:**

GARGANEGA 60%, CHARDONNAY 40%

**FERMENTAZIONE E AFFINAMENTO:**

RIFERMENTAZIONE NATURALE IN BOTTIGLIA CON ALMENO 6 MESI DI PERMANENZA SUI LIEVITI, 2 MESI IN BOTTIGLIA DOPO LA SBOCCATURA.

**DESCRIZIONE ORGANOLETTICA:**

LIMPIDO E CREMOSO DAL COLORE GIALLO CON VIVACI RIFLESSI VERDI. AROMA FLOREALE CHE RICORDA I FIORI BIANCHI. STRUTTURA SOTTILE MA EQUILIBRATA, VIVACE ED ACCATTIVANTE.

**ABBINAMENTI:**

COME APERITIVO, CON ANTIPASTI, PRIMI PIATTI DI PESCE, PESCE ALLA GRIGLIA O CON SALSE E CON CARNI BIANCHE.

**GRADO ALCOLICO:**

11,5% VOL.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:**

6-8° C

**DENOMINAZIONE:**

VINO FRIZZANTE

