

MENEGOTTI



MENEGOTTI
EXTRA DRY
METODO CLASSICO

VITIGNO:
GARGANEGA 100%

FERMENTAZIONE E AFFINAMENTO:
3 MESI IN ACCIAIO, PERMANENZA
SUI LIEVITI 30 MESI IN BOTTIGLIA,
AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA 4 MESI.

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA:
BRILLANTE E PERSISTENTE CON
FINE PERLAGE E COLORE PAGLIERINO,
SFUMATURA ORO. PRESENTA UN
AROMA INTENSO, FINE E LEGGERMENTE
AROMATICO, STRUTTURA MORBIDA,
SETOSA ED ELEGANTE.

ABBINAMENTI:
APERITIVI, PRIMI PIATTI, DESSERT.

GRADO ALCOLICO MINIMO:
12,0% VOL.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:
6-8° C

DENOMINAZIONE:
VINO SPUMANTE METODO CLASSICO

