

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 FINE E LEGGERMENTE
AROMATICO. STRUTTURA DECISA E NITIDA CON
UN GRANDE ALLUNGO SAPIDO.

ABBINAMENTI:

APERITIVI, CRUDITÀ DI PESCE E CARNE,
CARNE ALLA BRACE.

GRADO ALCOLICO:

12,0% VOL.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

6-8° C

DENOMINAZIONE:

VINO SPUMANTE METODO CLASSICO

