

Vino Spumante Brut "35"



VINIFICATO CON METODO
MARTINOTTI

Bollicine di uve diverse e spumantizzato secondo il Metodo Martinotti. Spuma giustamente evanescente, con un perlage fine e persistente.



Terreno: calcareo
Altitudine: 300 m slm
Gradazione: 13°-13,5°

Colore giallo paglierino, al naso presenta un profumo intenso e complesso.

Sapore pieno, ricco, fruttato e di buon corpo, armonico e asciutto. Ottimo come aperitivo oppure abbinato a piatti a base di pesce in genere. Da gustare anche con taglieri di salumi e formaggi. Temperatura di servizio: 6°-8°C



La Grisa
AZIENDA VINICOLA

Azienda Vinicola LA GRISA Sas di
Taliano Pierangelo e C.

C.so A. Manzoni 83
12046 Montà (CN)
P.I: 01886780046
0173976250
info@lagrisa.com