

*Il **Vino Spumante Brut Senso** è ottenuto con metodo Charmat da un blend di uve Aglianico del Vulture e altri vitigni vinificati in bianco*

Abbinamenti:

Il vino spumante Brut Senso è ideale come aperitivo, perfetto per la cucina speziata ed agrodolce e per accompagnare pregiati piatti a base di pesce, ma anche per dolci e dessert.

SCHEMA TECNICA:

ANNATA:	2019
GUSTO:	Morbido ed equilibrato con una giusta acidità
PERLAGE:	Fine e persistente
COLORE:	Giallo paglierino con bouquet
PROFUMO:	Fruttato e sentori di banana, ananas e kiwi.
VARIETÀ DI UVA PRESENTE:	Aglianico a altri vitigni autoctoni
TEMPERATURA IDEALE:	6-8 °C
ALCOL:	12%
RESIDUO ZUCCHERINO:	1 g/l



FRANTOIO OLEARIO F.LLI PACE SRL, CORSO ITALIA 8/A 85016
PIETRAGALLA (POTENZA) ITALY

