







CLASSIFICAZIONE

Bevanda aromatizzata a base di vino spumante



UVE

Blend di uve bianche italiane



GRADAZIONE ALCOLICA 11% vol.



FORMATI DISPONIBILI 200 ml - 750 ml

VINIFICAZIONE

Le uve raccolte vengono pressate molto delicatamente per evitare che il colore della buccia colore della buccia al mosto. Dopo la fermentazione a temperatura controllata, si ottiene un vino paglierino, che viene poi trasformato in spumante con il Metodo Charmat e poi miscelato con succo di limone e aromi naturali.

COLORE

Giallo limone, con una spuma vivace ed evanescente.

PROFUMO

Intenso, armonico, con note rinfrescanti di limone.

SAPORE

Deliziosamente agrumato e perfettamente bilanciato, dalla dolcezza delicata.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Va servito fresco, a circa 4°C, con ghiaccio.

