



Un lago, il suo Vino.



ECCELLO SPUMANTE BRUT

Provenienza:

versante orientale del Lago di Garda.

Vitigno:

Chardonnay e Pinot Bianco.

Vinificazione:

70% fermentazione in acciaio, 30% fermentazione in barriques.

Spumantizzazione:

metodo classico in bottiglia per 30 mesi.

Gradazione alcolica:

12% vol.

Caratteristiche organolettiche:

colore giallo paglierino carico con fine ed intenso perlage; profumo intenso con sentori di vaniglia; sapore asciutto, sapido, leggermente amarognolo.

Temperatura di servizio:

6° - 8° C.

Si accompagna a:

ottimo come aperitivo ma può essere consumato a tutto pasto.



CANTINA CAORSA