

CANEVEL

SPUMANTI VALDOBBIADENE

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG EXTRA DRY

Da sempre fiore all'occhiello della produzione Canevel, si caratterizza per la sua eleganza, armonia e per gli intensi profumi di mela, fiori di glicine e di acacia.

VITIGNI

Glera.

NOTE ORGANOLETTICHE

Aspetto: giallo paglierino scarico con spuma abbondante e perlage fine ed elegante.

Olfatto: mela e fiori freschi (glicine e acacia).

Palato: armonioso, elegante e di struttura.

ABBINAMENTI

Ottimo come aperitivo. Piacevole con antipasti di pesce, insalate di mare, crudités di verdura e primi piatti come il risotto alla pescatora.



TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8° C
GRADAZIONE ALCOLICA: 11% vol.

