

VIGNETO DEL FAÈ SPUMANTE DOSAGGIO ZERO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG

Le colline del pregiato vigneto del Faè, immerse in una cornice naturale unica, contornate da boschi rigogliosi, producono l'omonimo cru, prezioso Spumante Dosaggio Zero dal sapore secco e croccante e dai delicati profumi di fiori di vite, mandorla e mela renetta.

VITIGNI

Glera.

NOTE ORGANOLETTICHE

Aspetto: giallo paglierino brillante, perlage fine e persistente.

Olfatto: aromi di fiori di vite, mandorla e mela renetta.

Palato: vivace e piacevole acidità con finale secco e lungo.

ABBINAMENTI

Oltre ad essere un ottimo vino da aperitivo, può essere considerato uno Spumante da tutto pasto. Si sposa benissimo con piatti di pesce saporiti, come il baccalà o le sarde in saor.



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

