

CANEVEL

SPUMANTI VALDOBBIADENE

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG IL MILLESIMATO EXTRA DRY

Primo Millesimato in Valdobbiadene, nasce nel 1989 per festeggiare dieci anni di successo dell'azienda. Da allora le migliori uve vengono selezionate per produrre questo pregiato Spumante sapido, elegante, con note di mela, pesca e frutti tropicali.

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

Ideale come aperitivo, è anche un ottimo compagno di antipasti di pesce, come insalata di polpo e patate, alici marinate, e di primi piatti come spaghetti allo scoglio.



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

