

EMILIA ROMAGNA

AZIENDA AGRICOLA
CASTELVETRO

BLANC de BLANCS

Spumante Brut



DESCRIZIONE

I profumi sono intensi, di fiori bianchi, pesca, mango, pera, un tocco di agrumi e una nota vanigliata e golosa. Al gusto si sente sempre questa rotondità, una tessitura quasi setosa e un richiamo fresco e nitido al frutto, coniugata però ad una sorprendente leggerezza.

Un vino disimpegnato ma con grande personalità, facile da bere e difficile da dimenticare

ABBINAMENTI
Vino dalla grande versatilità, può accompagnare un intero pasto e dà il meglio di sé con cibi saporiti e non troppo strutturati. Perfetto per il finger food, le carni bianche, la cucina orientale. Se volete stupire gli ospiti provatelo con un astice alla catalana.

UVE

50% Grechetto Gentile
50% Chardonnay