

*Vino bianco frizzante ottenuto da uve Falanghina raccolte a settembre con leggero anticipo di maturazione.*

*La presa di spuma avviene per rifermentazione naturale i autoclave.*

*Ha colore paglierino, spuma vivace a media persistenza e al naso evidenzia sentori di frutta esotica, ginestra e lieve crosta di pane.*

*Il sapore è lievemente abboccato, fresco, sapido. Si abbina bene con antipasti e primi piatti di pesce, pasta e carni bianche, pizza.*

*Temperatura di servizio: 7-9 °C*

