

Fantinel

Spumanti



CUVÉE PRESTIGE BRUT

Di un giallo gentile dal perlage sottile e persistente, dal profumo di pane e fiori, dal sapore asciutto e fresco. Pregiata cuvée di selezionati vitigni aziendali a bacca bianca, ottenuta secondo il metodo Charmat.

Provenienza: Tenuta di Tauriano (PN).

Uve: Glera (50%), Pinot Bianco (30%), Chardonnay (20%).

Spumantizzazione: Metodo Charmat.

Perlage: sottile e persistente.

Colore: giallo paglierino con riflessi citrini.

Profumo: intenso, persistente, con sentori floreali e leggero sottofondo di crosta di pane.

Sapore: gradevole ed elegante.

Gradazione alcolica: 11,5% vol.

Temperatura ideale di servizio: 7-8°C.

Abbinamenti: aperitivo, ottimo con antipasti di pesce.

GRUPPO VINICOLO FANTINEL S.P.A.

Via Tesis, 8 - 33097 Tauriano di Spilimbergo (PN) - Italia

T +39 0427 591511 - F +39 0427 591529 - www.fantinel.com - fantinel@fantinel.com