

# 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 uve a bacca bianca, ottenuta secondo il metodo Charmat.

**Uve:** Glera, Pinot Bianco, Chardonnay.

**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.

