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.

REV. 00 / 25-05-2022

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