

Fantinel

Spumanti



RIBOLLA GIALLA BRUT

Di un giallo paglierino brillante, regala intensi sentori fruttati, presentandosi al palato vivacemente fresca e splendidamente armonica. Uno Charmat lungo per questo esclusivo spumante che valorizza con autenticità il vitigno autoctono Ribolla Gialla.

Provenienza: Tenuta di Tauriano (PN).

Uve: Ribolla Gialla (100%).

Spumantizzazione: Metodo Charmat lungo.

Perlage: sottile e persistente.

Colore: giallo paglierino brillante con trasparenze verdi.

Profumo: intenso, elegante, con sentori fruttati.

Sapore: fresco, vivace, di buona struttura.

Gradazione alcolica: 12% vol.

Temperatura ideale di servizio: 7-8°C.

Abbinamenti: aperitivo, ottimo con piatti a base 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