



LOVE

VINO SPUMANTE



Storia: questo spumante è ottenuto da uve bianche attentamente selezionate e raccolte a mano in Sicilia. Si caratterizza per un fine e persistente *perlage*

Denominazione: vino spumante

Metodo di Produzione: biologico

Varietà delle uve: 90% Chardonnay, 10% Sauvignon Blanc

Vinificazione: pigiatura soffice; la temperatura è costantemente controllata durante la fermentazione che viene svolta seguendo il metodo Charmat al fine di ottenere eleganti bollicine

DATI ANALITICI

Alcol: 11,5% Vol.

Zuccheri residui: 20 g/l

Acidità: 5,20 g/l

ESAME ORGANOLETTICO

Colore: giallo paglierino brillante

Aroma: zest di lime, passion fruit, burro e nocciole tostate

Gusto: secco e gentile allo stesso tempo

FOOD MATCHING

Pizza con la tipica “Mozzarella di Bufala”, antipasti italiani a base di frutti di mare ma anche dessert con cioccolato bianco



LOVE