



BLANC DE BLANCS BACIO DELLA LUNA

Vitigni Pinot, Chardonnay Zona di produzione Veneto Vinificazione Mosto ottenuto con pressatura soffice delle uve. La successiva fermentazione del mosto limpido avviene a temperatura controllata e in presenza di lieviti selezionati in serbatoi di acciaio. Rifermentazione secondo il metodo Charmat. Caratteristiche Colore giallo paglierino, perlage fine e persistente. Bouquet delicato e fruttato. Al palato fresco e piacevole. Abbinamenti Ideale per ogni occasione, perfetto in abbinamento con piatti a base di pesce e crostacei. Temperatura di Servizio 8° - 10°C,