

FOSCARO

PRIMA CUVÉE

Classificazione: Vino Spumante Extra Dry

Varietà: Uve bianche della provincia di Treviso

Vinificazione: Pigiatura e pressatura soffice. Fermentazione condotta con lieviti selezionati alla temperatura di 15 °C. Spumantizzazione ottenuta con il metodo Charmat ad una temperatura di 15 °C.

Alcool: 11% vol.

Colore: Giallo paglierino brillante.

Profumo: Fresco, con fragranza d'aromi floreali.

Sapore: Morbido e armonico, con nitide note di fruttato.

Abbinamenti: Ottimo come aperitivo, ideale per ogni occasione.

Temperatura di servizio: Servire fresco a 8-10 °C.

