

# FOSCARO

## PREMIERE CUVÉE

**Appellation:** Vino Spumante Extra Dry

**Variété:** Raisins blancs de la province de Trévis

**Vinification:** Foulage et pressage doux. Fermentation réalisée avec des levures sélectionnées à la température de 15 °C. Moussage obtenu selon la méthode Charmat à une température de 15 °C.

**Alcool:** 11% vol.

**Robe:** Jaune paille brillant.

**Bouquet:** Frais, avec une fragrance d'arômes floraux.

**Saveur:** Douce et harmonieuse, avec de nettes notes fruitées.

**Combinaisons:** Excellent en apéritif, idéal pour toute occasion.

**Température de service:** Servir frais à 8-10 °C.

