



ALBERTO

BIANCO VINO SPUMANTE DI QUALITÀ METODO CLASSICO BRUT

PROCESSO PRODUTTIVO: La vinificazione è eseguita in serbatoio di acciaio inox a temperatura controllata. Il vino è lasciato poi a contatto con i lieviti e fecce fini. Affinamento in bottiglia 24 mesi.

CARATTERISTICHE: Colore giallo paglierino brillante. Al gusto pieno e avvolgente, con spiccata freschezza, salino e persistente. Profumo di pesche bianche, spezie miste, pane fresco e limone.

ABBINAMENTI: Ideale abbinamento a piatti di pesce, primi piatti e crostacei.

VINIFICATION: Vinification is performed in stainless steel tank at controlled temperature. The wine is then left in contact with yeasts and fine lees. Aging in bottle 24 months.

CHARACTERISTICS: Bright straw yellow colour. Full and enveloping taste, with marked freshness, saline and persistent. Scent of white peaches, mixed spices, fresh bread and lemon.

PAIRING: Ideal pairing with fish dishes, pasta dishes and shellfish.



GRADO: 12% VOL
ZUCCHERI RESIDUI: 4.5/5 G/L
ACIDITÀ: 7 G/L



VENETO
COLLI EUGANEI



CHARDONNAY,
PINOT NERO,
PINOT BIANCO