

Brachetto Spumante

Denominazione di origine controllata

Lunà



TIPOLOGIA	Vino Rosso Aromatico Spumante
GRADAZIONE	6,5 gradi
VITIGNO	Brachetto.
CARATTERISTICHE	Da uno dei più antichi vitigni Piemontesi si produce questo giovane spumante rosso, ottenuto con una accurata spumantizzazione, delle uve raccolte nelle zone più vocate. Nasce così questo eccellente vino spumante rosso dal sapore fruttato e gradevole che esprime al palato una piacevole armonia di sensazioni
ABBINAMENTI- GASTRONOMICI	Il profumo leggermente muschiato accompagnato da un delicato compendio di fiori e il fine e persistente perlage esprimono uno spumante moderno ed elegante. Va bevuto moderatamente fresco con il dessert e con tutta la pasticceria tradizionale. Ottimo se proposto come aperitivo
CONFEZIONE	Elegante Bottiglia Champagne