



**GIOVANNI
DINDO**
IN VIGNA DAL 1958

VINO SPUMANTE

Denominazione di Origine Controllata

BLANC

***Irresistibile e immancabile.
Per un brindisi dai sentori floreali
di una sera d'estate.***

Uvaggio

Corvina 50% rondinella 50%

Vinificazione

Le uve vengono raccolte a mano nelle prime settimane di settembre e vengono pigiate delicatamente. Le bucce ed il mosto vengono subito separati. Dopo la fermentazione del mosto a temperatura controllata, la presa di spuma avviene in autoclave con Metodo Charmat.

Affinamento

Per breve tempo in bottiglia.

Note organolettiche

Il profumo è delicato ed elegante, con note floreali e di frutta a polpa bianca. Al palato è sapido e minerale e presenta un perlage fine e persistente.

Abbinamenti

Ideale per aperitivi, pesce e crostacei.

Temperatura di servizio

6/8°C

Gradazione alcolica

12.5%

www.vinidindo.it