

PRIMASERATA
METODO CHARMAT LUNGO MILLESIMATO

Gran Cuvée Brut
ottenuto da uve Pinot - Chardonnay

cod. PRSE01 (75 cl)

cod. PRSEM01 (150 cl)

Spumante di colore giallo dorato con perlage fine e brillante dal profumo elegante di vaniglia, crosta di pane e fiori di campo. Sapore asciutto, sapido e fruttato tipo mela e pesca matura.

Ottimo come aperitivo, ideale compagno di pesce crudo, crostacei e pesci importanti.

Si sposa bene anche con formaggi freschi.

Temperatura di servizio: 6 - 8° C
12,5% Vol

Sparkling wine, straw yellow colour with tiny and brilliant perlage. Elegant aroma of vanilla, bread and wildflowers. Dry, sapid and fruity taste recalling apple and ripe peach.

Good as aperitif, the best companion of raw fish, shell fish and important fish.

Perfect to match with fresh cheeses.

Serving temperature: 6 - 8° C
12,5% Vol



75 cl 150 cl

