

Terre Cevico

Metodo Classico Millesimato Sangiovese Spumante Brut



Il Metodo Classico Terre Cevico è ottenuto dalla vinificazione in bianco delle uve di Sangiovese. La seconda fermentazione ed il lungo affinamento sui lieviti rendono questo Metodo Classico uno spumante elegante e raffinato. Il perlage ricco, fine e persistente esalta i sentori di fiori e crosta di pane.

Gradazione alcolica
12,5% vol

Vitigno
Sangiovese

Colore
giallo

Profumo
bouquet fruttato e perlage fine e persistente

Sapore
note di pera, agrumi e crosta di pane.

Accostamenti gastronomici
ottimo da aperitivo, con primi piatti e carni bianche.

Temperatura di servizio
servire fresco a 8-10°C.