

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.

