

Terre Cevico

Metodo Classico Millesimato

Spumante Brut

Il Metodo Classico Terre Cevico è ottenuto dalle migliori uve di Trebbiano. La seconda fermentazione ed il lungo affinamento sui lieviti rendono questo Metodo Classico uno spumante unico, dalla forte identità. Il perlage finissimo esalta i sentori di glicine e biancospino con note di crosta di pane.

Gradazione alcolica

12% vol

Vitigno

Trebbiano

Colore

giallo chiaro

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.

