



Setterocche

Spumante Blanc de Blanc Extra Dry Rubicone I.G.T.



Vini spumanti dal perlage fine e persistente, ottenuti con Metodo Charmat, di grande freschezza e pieni in struttura. Ideali come aperitivo e per le migliori occasioni.

Gradazione alcolica

11% vol

Vitigno

Vitigni a bacca bianca

Colore

giallo paglierino carico, con riflessi verdognoli.

Profumo

bouquet di buona intensità, con note di frutta, in particolare si nota la mela acerba, la pesca e gli agrumi.

Sapore

gusto fresco, al palato risulta gradevole e armonico.

Accostamenti gastronomici

ottimo aperitivo e da tutte le occasioni, ideale accompagnato con stuzzichini dolci o salati.

Temperatura di servizio

servire fresco a 6-8°C.

