



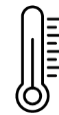
BEATO
BARTOLOMEO
BREGANZE

SPUMANTI

Pinot Bianco Spumante Brut



VARIETA'
Pinot Bianco



TEMPERATURA
6-8° C

Collocazione dei Vigneti: area di Breganze

Vinificazione: pressatura soffice con estrazione del solo mosto fiore, fermentazione in vasche di acciaio inox termo condizionate. Nella primavera successiva alla vendemmia la presa di spuma avviene in autoclave di acciaio inox secondo il metodo Charmat

Colore: giallo paglierino tenue con riflessi verdolini

Bouquet: fine e fruttato

Sapore: secco ed elegante

Grado alcolico: 11,5% vol

ABBINAMENTI



Aperitivo



Piatti leggeri