



BEATO
BARTOLOMEO
BREGANZE

SPUMANTI

Vespaiolo Spumante Breganze DOC Demi Sec



VARIETA'
Vespaiola



TEMPERATURA
6-8° C

Vigneti: 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

Bouquet: sentori floreali e fruttati

Sapore: piacevolmente amabile e fresco

Grado alcolico: 11,5% vol

ABBINAMENTI



Aperitivo



Antipasti