



BEATO  
BARTOLOMEO  
BREGANZE



# SPUMANANTI

## Vespaiole Spumante Breganze DOC Extra dry



VARIETA'  
Vespaiole



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 termocondizionate. Nella primavera successiva alla vendemmia la presa di spuma avviene in autoclave di acciaio inox secondo il metodo Charmat

**Colore:** giallo paglierino

**Bouquet:** intenso, fruttato con sentori di agrumi

**Sapore:** fresco, piacevolmente equilibrato

**Grado alcolico:** 11,5% vol

### ABBINAMENTI



Aperitivo



Antipasto