

Galaverna

SPUMANTE PINOT BRUT/SPARKLING



La bottiglia di vino, servita fresca, sembra ricoperta di brina invernale, in Piemontese Galaverna, che tutto infiora di bianchi e gelidi cristalli

The wine bottle, serving fresh, seems to be covered with the winter frost, in Piedmontese language "Galaverna", that dresses everything of white and freezing crystals

Area di produzione: Piemonte. Vigneti siti in Canelli

Production area: Piemonte, vineyards on Canelli's hills

Lavorazione: pressatura soffice delle uve, Fermentazione in autoclave con presa di spuma e successivo imbottigliamento isobarico.

Processing: soft pressing of the grapes, fermentation in autoclave with second fermentation and subsequent isobaric bottling

Gradazione alcolica e Pressione: tra 11,5% Vol. e 12% Vol.

Alcoholic content and Pressure: between 11,5% Vol and 12% Vol.

Caratteristiche: colore giallo paglierino, perlage fine, sentori di fiori di tiglio e acacia. Sapore asciutto e fruttato.

Characteristics: straw yellow colour, fine perlage, hints of Lime and Acacia blossom. Dry and fruity flavor

Abbinamenti: ottimo come aperitivo, accompagna antipasti e spuntini.

Gastronomic combinations : it's perfect as aperitif and with appetizers.

Temperatura di servizio: servire fresco a 8°C.

Serving temperature: serving at 8°C.