



TUR BLANC SPUMANTE

metodo classico, dosaggio zero, fresco e secco.
profumo intenso e persistente con note di frutta
matura e nocciole. fragranza di miele e resine nobili.
può essere vino da tutto pasto nelle occasioni più
importanti.

Caratteristiche tecniche

Uva: **Turbiana 100%**

Ubicazione del vigneto: **Sirmione (Brescia)**

Numero di piante per vigneto: **4000**

Terreno: **argille bianche di Lugana**

Fermentazione: **in bottiglia – metodo classico
dosaggio zero**

Temperatura di servizio: **6 - 8°**

Abbinamenti: **aperitivo ricco, crudità, carni e
formaggi alla piastra**

