



ITA

Pol

Bianco TreVenezie IGT Vino Frizzante



UVAGGIO

Vitigni autoctoni del Veronese a bacca rossa.

ZONA DI PRODUZIONE

Verona.

TECNICA DI VINIFICAZIONE

Spumantizzazione in autoclave con metodo charmat.

AFFINAMENTO

In acciaio.

IMBOTTIGLIAMENTO

Dopo 4 mesi dalla vendemmia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo paglierino scarico con note tendenti al verde.

Profumo: pulito, fine con sentore di fiori.

Gusto: fresco, giustamente acido, equilibrato.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6-8 °C

ABBINAMENTI

Versatile e di personalità è splendido come aperitivo e molto adatto ad accompagnare antipasti di pesce, crostacei e molluschi. Può esaltare un intero pasto a base pesce. Ottimo anche con risotti alle verdure, carni bianche e formaggi.



www.monteci.it