

Piandimare MARINE

VINO BIANCO SPUMANTE

Uve	Trebbiano
Area	Villamagna (Chieti) - Abruzzo
Vinificazione	Dopo una pressatura soffice delle uve, viene eseguita la prima fermentazione in vasca d'acciaio a temperatura controllata e con lieviti selezionati. A seguire, la seconda fermentazione avviene in autoclave (metodo charmant) per 60 giorni.
Caratteristiche	Spumante dal colore giallo paglierino con sfumature dorate, aroma tipico e intenso, fresco e persistente.
Abbinamenti	Perfetto con molluschi e crostacei, primi piatti e crudi di pesce ed anche aperitivi.
Temperatura di servizio	8/10°
Alcol	11,5% Vol

