

VIE *BULLA*
ITALIA

BRUT BIOLOGICO



Tipo: Brut

Uve: Base Sauvignon blanc

Metodo di Spumantizzazione: Metodo Martinotti a lunga fermentazione

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli

Profumo: ortica, litchi, ananas

Gusto: sapido e lungo

Perlage: delicato e persistente

Abbinamenti: risotti, piatti a base di verdure, carni bianche e pesci azzurri

Temperatura di Servizio: 4-6°C

Alcol: 11.5% vol

Acidità: 6 g/l

Zuccheri residui: 11 g/l

Volume: 0.75 cl

Conservazione: due anni a temperature tra i 16-20°C e non esposto alla luce del sole