

TABARINI



Belvedere Frizzante

UVE: Garganega, Chardonnay, Cortese

TEMPERATURA SERVIZIO: 6-8°

GRADAZIONE ALCOLICA: 12% vol.

METODO DI ALLEVAMENTO: Guyot

VINIFICAZIONE: Metodo Martinotti-Charmat per la presa di spuma

AFFINAMENTO: 3 mesi sui lieviti in serbatoi d'acciaio isobarici

COLORE: Paglierino, con riflessi verdognoli

PROFUMO: Intenso ma delicato, con leggero aroma di frutta

SAPORE: Morbido e vellutato con decisa nota fruttata

ACCOMPAGNAMENTO

Ottimo come aperitivo, il Frizzante Belvedere si abbina piacevolmente a tutta la gamma di antipasti magri, piatti di pesce e primi piatti, è un vino eccellente da bere anche fuori pasto

Azienda Agricola Tabarini Damiano & Silvio

Via Ossario, 27
37060 Custoza (VR) - Italia

+39 045 516362 - +39 045 516049
www.cantinatabarini.com - info@cantinatabarini.com