

Mass Bianchet



Borgo Grotta

SPUMANTE BIANCO EXTRA BRUT

Con la Vinificazione in bianco si ottiene dalle uve Glera e Chardonnay, una gradevole base che spumantizzata in autoclave, e il rimanente sui lieviti per tre mesi, fa sì che si ottenga questo spumante caratteristico dal basso contenuto zuccherino.

Gradazione alcolica 11,5% vol

Zuccheri riduttori 5 gr/litro

CARATTERISTICHE:

COLORE

giallo paglierino scarico

OLFATTO

lieve sentore di lievito e crosta di pane

GUSTO

armonico, elegante, di buona struttura

CONSERVAZIONE

si consiglia luoghi con poca luce, temperature tra i 11 e 18 gradi

TEMPERATURA DI SERVIZIO

9 gradi consigliata

CONFEZIONE

da 6 bottiglie

MASS BIANCHET

Via Soprapiana, 42
31020 Colbertaldo di Vidor TV
Tel | Fax +39 0423 987427
E-mail info@massbianchet.it