



SPUMANTE ANGELO GRIGOLLI TRENTO DOC METODO CLASSICO

DENOMINAZIONE: Trento DOC

PROVENIENZA: Trentino

COLORE: Bianco

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5% Vol.

VITIGNI PRINCIPALI: Chardonnay

VINIFICAZIONE: metodo classico con rifermentazione in bottiglia

PROFUMO: complesso ed elegante, fragrante di frutta con note di lievito

SAPORE: fresco e cremoso, di buona struttura con una spuma briosa ma fine

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: ottimo aperitivo, è ideale anche a tutto pasto

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10° C.

ALLERGENI: solforosa