CANEVEL

SPUMANTI VALDOBBIADENE

TERRE DEL FAÈ

SPUMANTE EXTRA BRUT

VALDOBBIADENE

PROSECCO SUPERIORE DOCG

Le colline del pregiato vigneto del Faè, immerse in una cornice naturale unica, contornate da boschi rigogliosi, producono l'omonimo cru, prezioso Spumante Extra Brut dal sapore secco e croccante e dai delicati profumi di fiori di vite, mandorla e mela renetta.

VITIGNI

Glera.

NOTE ORGANOLETTICHE

Aspetto: giallo paglierino brillante, perlage fine e persistente.
Olfatto: aromi di fiori di vite, mandorla e mela renetta.
Palato: vivace e piacevole acidità con finale secco e lungo.

ESPERIENZE

Ottimo aperitivo, ideale a bordo piscina nelle sere d'estate. Accompagna egregiamente diverse pietanze, dai primi piatti ai formaggi freschi e alle insalate di pollo. Il sapore secco e fragrante sposa benissimo ricette di pesce saporite, fino al baccalà o alle sarde in saor.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8° C
GRADAZIONE ALCOLICA: 11% vol.

750 ml 1500 ml