

Spumante Venere

Brut

Venere



Vitigno: Uve Fiano
 Zona di produzione: uve selezionate provenienti dai vigneti delle colline del Vulture, su terreni calcarei, argillosi e magmatici di origine vulcanica.
 Gradazione alcolica: 11 % vol.
 Colore: verde oro.
 Profumo: piacevolmente fruttato
 Sapore: perlage fine e persistente, aroma delicato
 Conservazione: da non invecchiare
 Temperatura di servizio: 5-6° C.
 Abbinamento consigliato: piacevole come aperitivo o da abbinare a pietanze a base di pesce, grigliate o antipasti di mare.
 Da servire in flute dal collo stretto

Grape variety: Fiano Grapes
 Production area: selected grapes coming from the vineyards of the Vulture hills, on calcareous, clayey and magmatic soils of volcanic origin
 Alcohol content: 11 % vol
 Bouquet: pleasantly fruity
 Colour: golden green
 Palate: fine and persistent perlage, delicate aroma
 Cellar life: not suitable for ageing
 Serving temperature: 5-6°C
 Gastronomic: matches: pleasant as aperitif it matches perfectly fish-based courses, risottos, grill or seafood starters.
 Serve in flute with narrow rim

