



CUMMO

EBBREZZA

**Vitigni utilizzati**

Chardonnay, Inzolia

Classificazione

Vino bianco frizzante

Tipologia del terreno

Medio impasto

Sistema d'allevamento

Controspalliera

Vendemmia

Agosto

Tecnica di vinificazione

Metodo charmat

Aspetto visivo

Giallo paglierino

Bouquet

Ricco, fragrante e fruttato

Gusto

Fresco, aromatico

Tenore alcolico

12% vol.

Temperatura di servizio

8 °C

Abbinamento

Ottimo come aperitivo o per accompagnare primi piatti di pesce e formaggi morbidi