



CUMMO

EBBREZZA

Vino frizzante



CONTIENE SOLFITI

Vitigni

Varietà autoctone a bacca bianca

Classificazione

Vino bianco frizzante

Tipologia del terreno

Medio impasto

Sistema d'allevamento

Controspalliera

Vendemmia

Agosto

Tecnica di vinificazione

In bianco, pressatura soffice, fermentazione a temperatura controllata in serbatoi di acciaio. Metodo charmat



Giallo paglierino



Ricco, fragrante e fruttato



Fresco, aromatico

Tenore alcolico

11 %vol.

Temperatura di servizio

8 °C

Abbinamento

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