



Spumante IGT Perle d'Oro

Questo spumante nasce dalle viti di Garganega coltivate nel vigneto Albare il cui terreno è di origine alluvionale e ricco di argilla.

La vendemmia avviene nel mese di agosto quando i parametri fisici e organolettici sono in armonia fra di loro.

Le uve sono vinificate in bianco a temperatura controllata.

La presa di spuma avviene in autoclave con metodo charmat lungo.

Vino dal bouquet fragrante e delicato, leggermente fruttato con sentori di crosta di pane, elegante ed equilibrato il corpo.