

Cuvée Blanc de Blanc

BELLALUNA



Questo elegante Spumante extra dry è ottenuto da uve coltivate in Veneto e vendemmiate nel mese di Settembre.

È il risultato di un'attenta vinificazione attraverso le moderne tecniche di spremitura soffice con fermentazione a temperatura controllata in autoclave per tre mesi, attraverso il metodo di spumantizzazione "Martinotti".

Di colore giallo paglierino tenue con perlage fine, ha profumi freschi e giovani, mentre in bocca è piacevole ed immediato.

È l'ideale aperitivo durante happy hour, feste e barbeque estivi, ma è adatto anche con piatti di pesce e risotti delicati.

Servire freddo a 6-8 °C.

Da consumarsi nei due anni.

DEZZANI
il piemonte, le vigne, il vino