

RAMBÈLA

BRUT



*Ravenna Famoso IGP
Vino Spumante di Qualità*

VARIETÀ D'UVA:

100% Famoso

METODO DI PRODUZIONE:

Raccolta manuale delle uve, prima fermentazione in acciaio, seconda fermentazione in autoclave (6 mesi), affinamento in bottiglia

CARATTERISTICHE SENSORIALI:

Di colore giallo chiaro, note floreali dolci e di frutta, al palato risulta fresco e di buona acidità

SERVIZIO E ABBINAMENTO:

Servire a 8° C.

Abbinamento: Aperitivi, piatti di mare

TENORE ALCOLICO:

12° C.

TAPPO:

Sughero

VIGNETO:

In località Russi (RA) , altitudine 15 m. s.l.m., esposizione sud/est, terreno di medio impasto

