

Unique

seiterre



Vino spumante ottenuto dalle medesime uve del Custozza bianco tranquillo. La presa di spuma avviene in autoclave e dura circa 90 giorni come prevede il metodo Charmat "lungo". Questo tipo di spumantizzazione permette al vino di mantenere integri i suoi profumi "freschi" e le delicate sensazioni gusto-olfattive.

Ottimo come aperitivo, si abbina molto bene anche a molluschi e gelatine di pollo e di pesce.

Temperatura di servizio: 6-8° C

Via Dossi, 26 - 37051
Bovolone (VR)
Tel. +39 045 7100674

www.seiterre.com
info@seiterre.com

seiterre