

2022 "S" Spumante Metodo Classico

davinum

Typ	Schaumwein
Qualitätsstufe	2 Wochen im Stahltank, anschliessend zweite Gärung in der Flasche
Ausbau	Metodo Classico Dosaggio Zero
Ausschanktemperatur	Zu geniessen bei 5°-7°C
Alkoholgehalt	12.5 %
Traubensorten	100% Sangiovese
Grösse	75cl
Artikelnummer	11650722

Bemerkungen
Ein feiner Spumante, zartrosa, mit feiner und prickelnder Perlage, Frische, lebhafter Säure und elegantem Abgang

Passt zu
Ein exklusiver Begleiter zu festlichen Anlässen und Jubiläen oder wenn's mal etwas Besonderes sein darf. Hervorragend zu Apéro riche, Saumon fumé, Fisch- und Krustentieren...