

BEVANDA ANALCOLICA

Spumante



Linea	Vescovado
Ingredienti	mosto d'uva, acqua, aromi naturali, anidride carbonica, acido citrico
Zona di produzione	Veneto Orientale
Caratteristiche pedoclimatiche	Terreno pianeggiante, di origine alluvionale. Il suolo è molto ricco di sali minerali, come carbonato di calcio e magnesio. Questi elementi donano alle uve particolare salinità e mineralità, che si ritrovano poi nei vini.
Vinificazione	Il mosto fiore viene immediatamente raffreddato a 2 °C per evitare la fermentazione alcolica all'interno del serbatoio. Successivamente viene aggiunta l'anidride carbonica naturale per ottenere il perlage.
Alcool	0% Vol.
Zuccheri	81 gr/l
Temperatura di servizio	6-8°C
Degustazione	Color giallo paglierino chiaro. Al naso rivela note di frutta fresca, in particolare di pera e frutta a polpa bianca in generale, con sentori di fiori bianchi. Al palato note di pesca bianca, mela e ananas.
Abbinamenti	Gradevole come aperitivo che può essere abbinato anche a tutto pasto, come alternativa allo spumante tradizionale.

