

LOVE

STORIA

Questo spumante si ottiene da uve del Veneto raccolte a mano e accuratamente selezionate. Ha un gusto secco e raffinato, ottenuto con i metodi di spumantizzazione tradizionali. Il mosto fermenta finché il vino ottiene le sue famose bollicine.

ABBINAMENTI CULINARI:

Caratterizzato da aroma floreali e fruttati, questo spumante si abbina bene a dessert e antipasti, ma è eccellente in ogni occasione. Servire alla temperatura di 8°C.

NOTE SENSORIALI



Colore:
pulito con riflessi Dorati



Profumo:
mix di profumi,
dall'albicocca al miele,
all'acacia.



Gusto:
secco ma morbido
allo stesso tempo

