

DODIS

UNDIS

SPUMANTE BRUT

Prodotto con uve a bacca bianca del territorio, questo Spumante Extra Dry è ottenuto con metodo Charmat. Spicca per la sua leggerezza e freschezza ed è un ottimo compagno per i brindisi e gli aperitivi.



formato 750 ml

AREA DI PRODUZIONE

Friuli orientale, Italia

TERRENO

Marne-arenarie

VENDEMMIA

Al corretto grado di maturazione

PRESA DI SPUMA

Metodo Charmat

NOTE DEGUSTATIVE

Colore giallo paglierino tenue con perlage fine e persistente. Profumo fruttato, morbido e fresco al palato

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ottimo come aperitivo, con antipasti e piatti a base di pesce

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10°-12° C

DODIS