

ORNETA
AZIENDA AGRICOLA

ORNÈ

SPUMANTE FALNGHINA BRUT



Falanghina



12% vol.



Spumante delicato, ottenuto dalla rifermentazione del vino in autoclavi di acciaio inox di piccole dimensioni a bassa temperatura per un processo intero che dura circa 30 gg.

Abbondante ed evanescente, perlage a grana fine e persistente



Giallo paglierino. Fruttato, bouquet delicato e aromatico. Netto, di grande morbidezza, giustamente equilibrato asciutto e armonico



Ottimo come aperitivo, ideale accompagnatore di primi piatti a base di pesce e secondi piatti di carni bianche



750 ml