

ARELLA

Spumante Extra Dry Cuvée

Denominazione: Spumante Extra Dry Cuvée

Uvaggio: Chardonnay

Alcool: 11% vol

Affinamento: 6 mesi in vasche d'acciaio

Formato: 750 ml

Tipologia: vino bianco spumante

Temperatura di Servizio: 6/8 °C

Abbinamento: piatti speziati, formaggi stagionati, formaggi erborinati, primi piatti a base di pesce, crostacei

Origine: Italia

Note Degustative: La fine selezione di uve Chardonnay pressate con delicatezza, ha dato vita a un prodotto dai sentori di albicocca acerba, accompagnati dai fiori bianchi di pesco. In bocca una bollicina raffinata e persistente. La scelta di un residuo zuccherino tra i 12 g e i 17 g dà vita a un vino morbido, versatile, da bere da solo per l'happy hour o per allietare una cucina speziata. La bollicina carezzevole rende Arella uno spumante di grandissima piacevolezza gustativa.

