

FIOR DI VIGNA

MOSTO DI UVE PARZIALMENTE FERMETATO ROSSO - DOLCE

Classificazione: vino dolce naturalmente frizzante

Vitigno: Brachetto 100%

Alcool (% Vol): svolto 4% vol - totale 12% vol

Zuccheri residui: 90 gr/lt ca.

Acidità totale: 6,5 ‰

Formati disponibili: 75 cl

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

Spuma: perlage naturale fine e persistente

Colore: rosso cerasuolo con riflessi violacei

Profumo: fragrante ed aromatico. Ricorda la fragola,

la rosa, il lampone e la mora

Sapore: dolce e armonico, con una gradevole nota

acida

Temperatura di servizio: 5° C

Abbinamenti Gastronomici: dolci e dessert in genere

