

## **Accordo** SPUMANTE METODO CLASSICO

**Vitigno:** Uve autoctone

Il metodo classico tradizionale di fermentazione in bottiglia, ha consentito a questo vino di raggiungere una piacevole raffinatezza con un leggero e particolare profumo di lievito, senza dimenticare i sentori fruttati dell'Arneis. Di un finissimo colore paglierino e dal perlage ricco e persistente.

**Affinamento:** 24 mesi in bottiglia prima della sboccatura

**Longevità:** 4-5 anni

**Gastronomia:** superbo aperitivo da servire accompagnato da qualche scaglia di Parmigiano, ottimo con tutti i piatti di pesce

**Temperatura:** 8°C

**Grape varietal:** Autochthonous grapes

The traditional classic method of fermentation in bottles gives this wine a particular refinement, with pleasant yeast sensations and the fruity tones of the Arneis. Straw yellow, with a rich and persistent perlage.

**Ageing:** 24 months in bottles before degorgement.

**Longevity:** 4-5 years

**Recommendations:** excellent as an aperitif with slivers of Parmigiano cheese. Accompanies very well all kinds of fish dishes

**Serving temperature:** 8°C

**Rebsorte:** Autochthone Trauben

*Die klassische traditionelle Methode der Flaschengärung gibt diesem Sekt seine Raffinesse. Leichter Hefeduft der sich mit den fruchtigen Noten der Arneistraube harmonisch verbindet; feine strohgelbe Farbe und reiche langanhaltende Perlage.*

**Ausbau:** 24 Monate Flaschenreife auf dem Hefedepot

**Lagerfähigkeit:** 4 bis 5 Jahre

**Empfehlung:** Hervorragender Aperitif, zu servieren in Begleitung von Parmesankäse; sehr gut zu allen Fischgerichten.

**Serviertemperatur:** 8°C

