



TANCARÉ

Vino Bianco Frizzante

Uva

Bacca Bianca

Vinificazione

Dopo la raccolta e la diraspatura le uve vengono pressate. Tramite sedimentazione naturale il vino viene illimpidito e raffreddato. Terminata la fermentazione il vino è messo a maturare in vasche di cemento vetrificato, in queste è conservato fino al momento di rifermentare secondo il metodo Charmat.

Alcool: 11% Vol.

Caratteristiche sensoriali

Colore giallo paglierino, profumo speziato di macchia mediterranea. Il gusto fresco e sapido armonizzato da un gradevole perlage creato dalla lunga sosta in autoclave.

Abbinamento

Ottimo come aperitivo si abbina perfettamente a piatti di pesce crostacei e frutti di mare.

Temperatura di servizio: 6-8° C. Va bevuto entro l'anno.

Categoria

Frizzanti