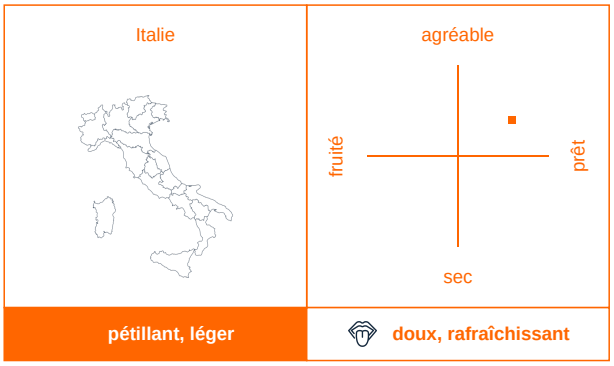
M-USE SPUMANTE BIANCO EXTRA DRY M-USE

PIZZOLATO



Pionnière du bio, la Cantina Pizzolato se voue entièrement à la viticulture biologique depuis 1991. La maison est aujourdhui entre les mains des 6e et 7e générations de la famille, représentées par Settimo Pizzolato, sa femme et leurs trois enfants. Attaque fraîche au nez, avec une touche dépices et darômes d'agrumes, de pomme verte, de fruits à noyau et de fleurs de sureau. Cet assemblage de Glera et dun peu de Chardonnay se révèle merveilleusement étoffé et agréablement fruité, il présente une onctuosité délicate, est facile à boire et stimulant. Parfait pour tout apéritif, pour une rencontre conviviale ou une fête entre amis.



Glera, Chardonnay

Maturité optimale: 1 - 2 Années

Vinifié et élaboré en cuve inox

fruits à noyau, pomme verte (Granny Smith), citron, fleur de sureau

apéritif, amuse-bouche/hors-d'oeuvre, fromages, crêpes, melon et jambon, fromage de chèvre frais

Température de dégustation: 8 jusqu'à 10 °C

11 % Vol.

Contient des sulfites

léger **lourd**

VDI MIGROS partner

doux

acide