

Lorenzo Spumante Brut metodo classico

È un eccellente vino ottenuto dalla raccolta anticipata delle uve Chardonnay. Alla fine della fermentazione naturale in bottiglia (24 mesi) si ottiene un vino elegante dal perlage fine, colore paglierino con riflessi verdognoli, odore delicato, caratteristico, fruttato, sapore sapido, asciutto, pieno. Indicato come aperitivo e con piatti di pesce, crostacei e molluschi.

Grado alcolico: 12,50%

Temperatura di servizio: 4-8°C

Disponibile nelle versioni litri 0,75 – 1,5 – 3

An excellent wine made from an early harvest of Chardonnay grapes. After the natural fermentation in bottles (24 months) an elegant white wine with a delicate perlage is obtained. It is a yellowish straw colour with green reflexes, delicate bouquet, and has a typical, fruity, sapid dry taste. It should be drunk as an aperitive, with fish dishes and seafood.

Alcohol content: 12,50%

Serve at a temperature of: 4-8°C

Available in 0,75 Liter - 1,5 – 3

Ein ausgezeichneter Wein aus der frühen Lese der Chardonnay Traube. Die natürliche, 24 Monate dauernde Fermetierung in Flaschen verleiht ihm eine feine Perlage; Strohfarben mit grünlichen Reflexen; delikater Duft, voller trockener Geschmack. Vorzugsweise als Aperitif, zu Fischgerichten, Krustentieren und Muscheln.

Alkoholgehalt: 12,50%

Serviertemperatur: 4-8°C

Erhältlich in 0,75 Liter - 1,5 – 3

