



Bolina Brut

Spumante Blanc de Blancs
Metodo Classico

Qualificazione spumante Brut Blanc de Blancs Metodo Classico

Uve Verdeca e Chardonnay

Vinificazione spumantizzazione presa, presa di spuma con Metodo Classico (rifermentazione in bottiglia) con permanenza sui livelli di 24-30 mesi. Subisce una spumantizzazione delicata e prolungata che sviluppa una pressione più leggera tanto da renderlo particolarmente cremoso con bollicine meno "irruenti" ed un affascinante ricordo di frutti a polpa bianca.

Liquer composta con base Bolina di proprietà esclusiva delle cantine Rosa del Golfo

Durata 2 anni

Gradazione alcolica 12-12,5%

All'occhio paglierino oro pallido con bollicine finissime tipiche del Metodo Classico

Al naso elegante e fine con ricordi di pera e frutti a polpa bianca

Al palato leggero "setoso" e molto elegante, per la sua limitata pressione è di facile beva.

Abbinamenti gastronomici ottimo su numerosi piatti leggeri ed estivi - antipasti. Eccellente come aperitivo.