



Vino Spumante

BRUT

12% alc. vol



Varietà autoctone e internazionali

Indigenous and international grape varieties



Sicilia • Valle del Belice

Sicily • Belice Valley



Terreni scuri alluvionali e profondi, di medio impasto, composizione limo argillo-sabbiosi, buon contenuto in sostanza organica

Relatively deep alluvial based soils of medium texture with a mix of limestone and sand. Dark soils with a good content of organic matter



Questo vino è prodotto con il Metodo Martinotti, in cui la rifermentazione avviene in autoclavi d'acciaio, preservando tutti gli aromi naturali

This wine is produced using Martinotti Method, in which the fermentation takes place in large vats, preserving all the natural aromas



Perlage fine e persistente, colore giallo paglierino brillante. Al naso richiama i sentori esotici e agrumati. In bocca rivela una vena acida che lo rende fresco ed equilibrato

Fine and persistent perlage, brilliant straw yellow color. The nose reveals exotic scents and citrus fruits. The palate is true to the nose with a fresh acidity, refreshing and balanced



Ideale come aperitivo, si abbina perfettamente ad antipasti, a piatti a base di pesce e a grigliate in amicizia

Ideal as an aperitif, it pairs perfectly with appetizers, fish-based dishes and barbecues with friends



750 ml



6 bt/ct



80x120 eur-epal



8030423005292



640 g



8,7 kg



80 ct/pallet



8030423005308

