BACIO DELLA LUNA

Bacio della Luna

Metodo Classico

Brut

Chardonnay	Valle dell'Adige	8°-10° C	Alcol: 12,5% Zuccheri: 4,5 g/l

Vinificazione

Cuvée di sole uve Chardonnay raccolte nella Valle dell'Adige, culla ideale, per ambiente e clima, di questa eccellenza italiana. Dai vigneti situati nel fondovalle deriva la corretta acidità del nostro Metodo Classico. Mineralità e sapidità sono frutto delle particelle posizionate a media altitudine e composte da sedimenti di origine dolomitica e vulcanica.

Caratteristiche

Con la propria esclusiva ricetta, Bacio della Luna ha voluto esaltare le note tipiche di frutta a pasta bianca dello Chardonnay, dando eleganza e corpo al proprio Metodo Classico e proteggendone la naturale longevità. Si caratterizza per il suo colore giallo brillante dai riflessi dorati e dal perlage fine e persistente.

Abbinamenti

Il re degli aperitivi. Grazie alla sua versatilità è ideale per accompagnare qualunque piatto: dalle ricette alpine ai crostacei.