



Luigi Bianco

Vino Frizzante Bianco

Note di degustazione

VITIGNO: uve bianche del territorio

COLORE: giallo paglierino e riflessi dorati

PROFUMO: fiori d'arancio, scorza di mandarino, pane fresco e fiori bianchi

SAPORE: vivace con bollicine fini e delicate. Piacevoli note floreali, di agrumi e crosta di pane

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8° - 10° C.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: un vino da tavola divertente e versatile. Le bollicine lo rendono perfetto per cibi grassi e cibi salati come le patatine. Si adatta anche a piatti leggeri, cucina asiatica, hamburger e "fish and chips".

DA DEGUSTARE ENTRO: i due anni successivi alla vendemmia.



Analisi Chimiche

ALCOHOL IN VOL (%): 13 %

CONTIENE SOLFITI

PRODOTTO IN ITALIA

Az. Agr. Demarie Giovanni
di Demarie Aldo

Via Castellinaldo 16, 12040 Veza d'Alba

Tel./Fax +39 0173 65454

Email: demarie@demarie.com

P.IVA IT 02787030044

CIR: 0042421-AGR-00002

CIN: IT004241B5EJZNQJZ