

AMAMI - VINO SPUMANTE BRUT

CLASSIFICAZIONE / CLASSIFICATION:

Vino Spumante Brut
Sparkling Wine

AREA DI PRODUZIONE / PRODUCTION AREA:

Sambuca di Sicilia
Sambuca di Sicilia

EPOCA DI VENDEMMIA / HARVEST PERIOD:

Prima settimana di Settembre
First Week of September

VINIFICAZIONE / VINIFICATION:

Tipica dello Spumante con rifermentazione in bottiglia per 60 giorni.
Typical of the sparkling wine with refermentation In bottle for 60 days.

CARATTERISTICHE SENSORIALI / TASTING NOTES:

Giallo paglierino brillante con riflessi verdognoli, bollicine fini e persistenti. La fragranza ricorda i frutti dolci ed è leggermente minerale. Il sapore è secco, fresco e abbastanza sapido. È un vino equilibrato. Ottimo come aperitivo o con piatti di pesce.

Brilliant straw yellow with greenish hues, fine and persistent bubbles. The fragrance reminds sweet fruits and is slightly mineral. The taste is dry, fresh and quite savoury. It is a well-balanced wine. Excellent as aperitif or with fish courses.



VITIGNO / GRAPES

Uve a bacca bianca / White berry grapes



TEMPERATURA / TEMPERATURE:

4 - 6°C



ALCOHOL:

11,5% vol



BOTTIGLIA / BOTTLE:

ml 750

