

Fattoria Fibbiano

Spumante In Fermento Metodo Ancestrale BIO



Informazioni

Descrizione: Spumante In Fermento Metodo Ancestrale BIO

Uve: 100% Vermentino

regione: Toscana

Provenienza: Pisa

Grado Alcolico: 12%

Caratteristiche: Vino dal colore bianco paglierino opaco, si presenta con una bolla naturale, fresca, sapida, con finale lungo e aromi che al naso che richiamano frutti gialli.

Temperatura di servizio: 8 °C

Colore.: 57

Tipo: 56

Tipo Spumante: Seleziona..