

# 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..