

LABADIA



Cetamura V.S.Q. Metodo Classico Brut

Vino spumante prodotto seguendo il tradizionale metodo classico (o méthode champenoise), questo processo è caratterizzato da una seconda fermentazione in bottiglia, che conferisce al vino la sua tipica effervescenza naturale.



Area geografica: Oltrepò Pavese

Note organolettiche: Colore giallo paglierino acceso, con riflessi dorati; perlage fine, sottile e continuo. Naso complesso ed intrigante con note di croissanterie e crosta di pane, impreziosite da tocchi di frutta a polpa gialla e sensazioni agrumate. Il palato regala un sorso avvolgente e cremoso, rinvigorito da un'ottima freschezza che regala un finale nitido, sapido e piacevolmente armonioso.

Abbinamenti: Ideale come aperitivo, ma sorprendente anche a tutto pasto con risotti, piatti e crudité di pesce, carni bianche.

Temperatura di servizio: 6 °C

