



NOME DEL VINO: Premier Wine Bianco Spumante brut

COMPOSIZIONE AMPELOGRAFICA: trebbiano e malvasia

TECNOLOGIA DI PRODUZIONE: pigiatura soffice, fermentazione a bassa temperatura con lieviti selezionati e successiva spumantizzazione in autoclave

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: giallo paglierino brillante; perlage fine, profumo nitido e pieno con sfumature floreali; sapore delicato, vivace e piacevolmente secco

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: antipasti, pasta e risotti con verdure, pesce

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8°C-10°C

GRADI ALCOLICI: 9,5% vol

RESIDUO ZUCCHERINO: 10,5 gr/l



NOME DEL VINO: Premier Wine Bianco Spumante
semidolce

COMPOSIZIONE AMPELOGRAFICA: trebbiano

TECNOLOGIA DI PRODUZIONE: pigiatura soffice e
criomacerazione pellicolare per 18 ore; fermentazione in
autoclave a 12-14°C fino ad ottenere la sovrappressione e
la percentuale zuccherina desiderata, esaltando gli aromi
caratteristici dei vitigni di partenza

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: giallo paglierino
brillante; profumo caratteristico intenso con sensazioni
floreali; sapore morbido con finale fruttato

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: pasticceria secca,
formaggi piccanti

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8°C-10°C

GRADI ALCOLICI: 9,5% vol

RESIDUO ZUCCHERINO: 55 gr/l

