

**GERMANO
BIGNANTE**
AZIENDA AGRICOLA

Fly

Spumante Brut - Metodo martinotti

VITIGNO
Autoctoni

COMUNE
Canale

ESPOSIZIONE
Est-Sud

SUOLO
Sabbioso argilloso

VENDEMMIA
Vendemmia manuale a metà agosto inizio settembre

CANTINA
Pressatura soffice e fermentazione del mosto a temperatura controllata (15°- 16°C) spumantizzazione metodo Martinotti o (charmat) 9 mesi.

PROFILO ORGANOLETTICO

COLORE
Giallo paglierino con riflessi verdolini

PROFUMO
Naso intrigante, ricco di frutta fresca, bergamotto, mela verde, pera e fiori d'acacia

SAPORE
Palato fresco e deciso, bollicine fini ed eleganti e sorso finale lungo e persistente

TEMPERATURA DI SERVIZIO
6 - 8°C

ABBINAMENTI

PIATTI DI CARNI BIANCHE E ROSSE DELLA GRANDE CUCINA CON SALSE SPEZIATE



Canale d'Alba (Cn)

Roero - Piemonte - Italia - 12043 Via Madonna dei Cavalli, 84
12043 Canale (CN) - Tel. +39 338 1162563 - bignantegermano@alice.it - www.germanobignantevini.it