

FAÏVE



DENOMINAZIONE

Vino spumante

UVE

80% Merlot 20% Cabernet Franc

TIPOLOGIA

Brut

Metodo Charmat

GRADO ALCOLICO

12% vol

NOTE DEGUSTATIVE

Profumi di piccoli frutti rossi con note minerali e floreali. Al palato è gradevolmente fresco e secco con una polpa morbidamente tannica e una spuma persistente.

ABBINAMENTI

Con salumi, piatti a base di carne e funghi, zuppe di pesce e di verdure. Eccezionale con la *parmigiana* e il vitello tonnato.

Temperatura di servizio suggerita: 6°8°C.