

# P PRIMO SPUMANTE BRUT

‰ 12% Alc.



100% Falanghina, dal colore giallo paglierino con tenui riflessi verdolini.

*Straw yellow with greenish hints.*



Vinificazione con Metodo Charmat, 2 mesi in autoclave.

*Vinification by Martinotti-Charmat method, 2 months in the tank.*



Al naso sentori floreali e fruttati.

Particolarmente fresco al palato con note agrumate.  
Perlage fine.

*On the nose, floral and fruity.*

*Especially fresh on the palate with citrus notes  
Fine perlage.*



Gradevole come aperitivo; idoneo a tutto pasto.

Temperatura di servizio: 5-6°C

*Delightful as apéritif; perfect throughout the meal.*

*Serving temperature: 5-6°C*

