

# P PRIMO

## SPUMANTE BRUT

‰ 12% Alc.



100% Falanghina, dal colore giallo paglierino con riflessi verdi.  
*Pale lemon color with light green 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 e idoneo a tutto il pasto. Va servito alla temperatura di 5-6 °C.

*Perfect as an aperitif and ideal with all dishes. Serve at 5-6 °C.*

