

DORÉ D'ITALIE

V.S.Q. (spumante)

Denominazione

Vinificazione e affinamento

Ottenuto da uve Verdea e Greco di Tufo provenienti dai vigneti aziendali.

Spumantizzato secondo il metodo Charmat, con estrema cura, per esaltarne i profumi e la freschezza.

Gradi alcolici svolti: 12% vol.

Tipo di bottiglia: Spumante Extra

Caratteristiche organolettiche

Colore giallo paglierino con riflessi verdolini.

Profumo fruttato, floreale e fragrante.

Sapore secco, fresco e sapido.

Abbinamenti

Ideale come aperitivo, con antipasti e piatti di pesce.

Temperatura di servizio: 10° C.

Note: nelle giuste occasioni è ideale a tutto pasto

Informazioni varie:

presente sulla guida "Annuario dei migliori vini italiani" di Luca Maroni e sulla guida "Emilia da Bere" edizioni 2007, 2008 e 2009.



Collocazione Geografica

- Az. Agr. Genesi
- Comune di Borgonovo Val Tidone (PC)
- Val Tidone
- Altitudine 330 m. s/m



Vendemmia