

Cepol - Spumante Metodo Classico

Anno: 2012

Versione: Dosaggio zero

Vitigni: Glera, Bianchetta Trevigiana, Perera

Alcol: 12%

Formato: 0,75 L

Aspetto: giallo dorato, riflessi accesi, bollicina fine, abbastanza persistente

Olfatto: il vino presenta la caratteristica crosta di pane, agrumi canditi e frutta a polpa bianca matura.

Sapore: in bocca si presenta caldo e avvolgente vista la sua gradazione alcolica, persistente, completamente secco, abbastanza morbido e fresco per la sua acidità ancora ben preservata, sapidità equilibrata, fine ed armonico, pronto in quanto può essere bevuto da qui ai prossimi anni.

Abbinamento: il Cepol Metodo Classico è ottimale per l'aperitivo ma anche da pasto con pesci grassi al forno come sgombro, salmone ed anguilla e carni bianche non speziate o grigliate.