

## **Cepol – Vino bianco frizzante rifermentato in bottiglia**

**Versione:** Rifermentato in bottiglia

**Vitigni:** Glera, Bianchetta Trevigiana, Perera

**Alcol:** 11°

**Formato:** 0.75 L

**Aspetto:** giallo paglierino, perlage piuttosto grossolano a causa della presenza dei sedimenti generati in seguito alla rifermentazione in bottiglia

**Profumo:** il vino presenta note floreali, di acacia e biancospino, e fruttate, tra il verde e il maturo, con una leggera sensazione di lievito

**Sapore:** le sensazioni gustative seguono l'olfatto, scoprendo un gusto ampio, dal fruttato alla finezza di un lievito elegante; gusto secco, fresco ed abbastanza morbido

**Abbinamento:** si presta bene nei pasti non troppo pesanti, preferibilmente a base di pesce o carne bianca

**Il parere del sommelier:** Vino dal colore giallo paglierino dal perlage grossolano, caratterizzato dalla presenza di residui di fermentazione. Si caratterizza per le note floreali all'olfatto e per il sapore ampio e secco. Ottimo se accompagnato a carni bianche o pesce.