

LA CANEVA DEI

BIA SIO



VINO SPUMANTE BIANCO BLANC DE BLANCS BRUT CUVÉE



TIPO VINO: Spumante bianco metodo charmat.

VARIETÀ UVA: A bacca bianca, da selezione che può variare di anno in anno secondo indicazioni dell'enologo.



TENORE ALCOL: 11.5% Vol.

RESIDUO ZUCCHERINO: 11 g/l circa.

AFFINAMENTO: In bottiglia.



COLORE: Giallo paglierino, perlage fine e persistente.

PROFUMO: Floreale, di fiori bianchi, fruttato di mela croccante.

SAPORE: Secco, abbastanza caldo e abbastanza morbido. Piacevole frizzantezza e acidità.



TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8°C.



ABBINAMENTI: Ottimo come aperitivo, accompagna piacevolmente il pesce crudo e il pesce in frittura.



TYPE OF WINE: Slightly sparkling white charmat method.

GRAPE VARIETY: White berried, from a selection that can vary from year to year according to the oenologist's indications.



ALCOHOL CONTENT: 11.5% alc by vol

RESIDUAL SUGAR: 11 g/l approximately.

REFINEMENT: In bottle.



COLOUR: Straw yellow, fine and persistent perlage.

PERFUME: Floral, of white flowers, fruity of crunchy apple.

TASTE: Dry, warm enough and soft enough. Pleasant fizz and acidity.



SERVING TEMPERATURE: 6-8°C.



FOOD PAIRING RECOMMENDATIONS:

Excellent as an aperitif, it pleasantly accompanies raw fish and fried fish.