



ALTHEA
DAL CUORE DEL PROSECCO



SPUMANTE MARIKA

EXTRA DRY

CARATTERISTICHE

Uve: Glera, Bianchetta, Perera.

Tipologia di vendemmia: Raccolta manuale.

Epoca di vendemmia: Da metà settembre.

Zona di produzione: Provincia di Treviso

Spumantizzazione: Metodo Charmat.

Residuo zuccherino: 13 - 18 g/l

Grado alcolico: 11% Vol

Conservazione e servizio. Le bottiglie vanno conservate in un ambiente fresco ed asciutto, lontane dalla luce e fonti di calore. Sugeriamo di servire lo Spumante Marika ad una temperatura di 6-8°C / 43-46°F, in un ampio calice a tulipano.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Aspetto: Colore giallo paglierino. Perlage fine.

Profumo: Bouquet fruttato e floreale.

Sapore: Gusto versatile e leggero.

ABBINAMENTI

Ideale in tutte le occasioni di incontro, come aperitivo e accompagnamento a pietanze leggere.