

SPUMANTE BIANCO BRUT PONTE '68



Vitigno: Blend di vitigni a bacca bianca e rossa.

Colore: Giallo paglierino con riflessi dorati, perlage fine e persistente.

Profumo: Delicato di fiori di campo, caratteristico.

Sapore: Secco, sapido, fresco ed armonico.

Spumantizzazione: Metodo Martinotti.

Abbinamento Gastronomico: Aperitivi, piatti a base di pesce e carni bianche.

Temperatura di servizio: 6-8°C.

Confezioni:

Da 0,750 lt cartoni da 6 bottiglie.



Fratelli Ponte Vini s.a.s.

Frazione Gorzano, 237/A - 14015 SAN DAMIANO D'ASTI (AT)

Tel. +39.0141.975736 - info@fratellipontevini.it

www.fratellipontevini.it