



Bianco Light Sparkling

Posición y tipo de suelo: suelos de textura media

Variedad de uvas: uvas blancas

Proceso de elaboración del vino: vino espumoso ligero obtenido con fermentación natural

Alcohol: 10,5%

Azúcares residuales: 11 g/l

Acidez: 5 g/l

Color: Amarillo Claro

Olfato: Fresco y afrutado

En boca: Fresco y afrutado

Temperatura de servicio: 6° - 8°C

Maridaje: Ideal como aperitivo y platillos ligeros