GIANFRANCO BOERI

Scheda Tecnica del Prodotto

Spumante Brut

DUDES e 1/2

Uvaggio: vitigno Arneis 60% + Pinot 20% + Chardonnay 20%

Vigneti: -

Localizzazione: Costigliole d'Asti, Canale d'Alba

Colore: giallo paglierino, con riflessi dorati

Profumo: armonioso, elegante, con elementi floreali

Sapore: secco, piacevole al palato, fresco e frizzante

Temperatura per la degustazione: 12°

Invecchiamento: -

Gradazione alcolica: 12.5°

Vinificazione: fermentazione a temperatura controllata (15°) e macerazione sui fondi (6 mesi in autoclave)

Abbinamenti: perfetto per gli aperitivi e per i cocktail, ideale con stuzzichini, caviale, ostriche, primi, secondi a base di pesce e frittura. Ottimo per le occasioni speciali

Bicchiere: servire in calici mezza-flûte, alti e stretti per favorire il perlage e l'apprezzamento del profumo delicato

Showroom: c.so Volpini, 96
14057 Isola d'Asti -AT-
phone/fax: +39 0141 958556
mobile: +39 391 729 9201

Azienda: via Bricco Quaglia, 6
14055 Costigliole d'Asti -AT-
phone: +39 0141 96 82 82
mobile: +39 338 570 1100

mail: gianfrancoboerivini@gmail.com
web: gianfrancoboerivini.com
Facebook: Gianfranco Boeri Vini
Instagram: Gianfranco Boeri