

PIEMONTE



IL ROGGIO®

CUVÉE Spumante Extra Dry

ZONA DI PRODUZIONE

Blend dei migliori vini bianchi accuratamente selezionati.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Spumante ottenuto con una lenta fermentazione in autoclave a bassa temperatura; blend di vini bianchi pregiati e particolarmente vocati alla spumantizzazione.

COLORE

Giallo paglierino chiaro, perlage finissimo e spuma vivace.

PROFUMO

Profumo molto fruttato e fresco.

SAPORE

Fresco, pieno, armonico.

GRADAZIONE ALCOLICA

11% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

5°C