



I FONDATORI Metodo Classico

VENDEMMIA:

Varietà: Pinot nero e chardonnay

Vinificazione: produzione secondo il metodo classico

Gradazione alcolica: 12.5% vol

Colore: giallo paglierino con riflessi dorati

Sentori: bouquet complesso con profumi floreali, piacevoli note di pasticceria secca

Temperatura di servizio: compresa tra 4-6 C.

Abbinamenti: carpacci e piatti di pesce

VINTAGE:

Variety: Pinot nero and chardonnay

Vinification: production according to the classic method

Alcohol content: 12.5% vol

Colour: straw yellow with golden reflections

Hints: complex bouquet with floral aromas, pleasant notes of dry pastries

Serving temperature: between 4-6 C.

Serving suggestions: carpaccio and fish dishes

