



Cavatina Premium

Strawberry

Vinificazione

La vinificazione avviene in bianco con pressatura soffice a temperatura controllata eseguita con metodo Charmat e con aggiunta di aroma naturale (Fragola) prima dell'imbottigliamento. Durata della presa di spuma 10 giorni e affinamento 1 mese.

Caratteristiche

Di colore rosato. Perlage fine e persistente con un profumo intenso, aromatico e fruttato al gusto di fragola. Al palato risulta delicatamente dolce ed equilibrato.

Abbinamenti

Ideale con dolci, soprattutto con pasticceria secca e macedonia.



Uva Bianca



6-8 °C



Alcol: 7.5%
Zuccheri: 65
g/l