



## Cavatina Premium

# Peach

### Vinificazione

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

### Caratteristiche

Di un colore giallo paglierino con riflessi dorati brillanti. Perlage fine e persistente con un profumo intenso, aromatico e fruttato al gusto di pesca. 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**