

U TABARKA®

Nome: Tabarkino Brut

Denominazione: Vino Spumante Bianco

Vitigno: Rinomato vitigno in purezza

Numero di bottiglie prodotte: 4000 bottiglie

Zona di produzione: Carloforte.

Resa per ettaro: 100 quintali a ettaro.

Affinamento: fermentazioni in acciaio e presa di spuma in autoclave.

Colore: giallo paglierino luminoso con riflessi Verdolini.

Perlage: bollicine fini, numerose e persistenti.

Al naso: fragrante e fresco, note di mela verde, pompelmo e fiori bianchi.

In bocca: molto fresco, la bollicina è delicata e fine, ottima sapidità e persistenza.

Abbinamenti: Si abbina bene a preparazioni a base di pesce, crostacei, frutti di mare e fritti di mare. Ottimo anche da solo come aperitivo.

Titolo alcolometrico: 12,5%

