



Villa Simone

SPUMANTE BRUT



Ottenuto dalla scrupolosa fermentazione e successiva rifermentazione in autoclave di uve tipiche della nostra base ampelografica. Le caratteristiche pedoclimatiche e l'attenta coltivazione dei vigneti conferiscono a questo vino una notevole fragranza aromatica, accompagnata da una bevuta fresca e piacevole.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE E ABBINAMENTO

Dal colore giallo tenue con spiccati riflessi verdognoli. I profumi ricordano note fruttate tropicali, con un finale di fiori bianchi, ginestra e note di mela verde.

Il Perlage è fine e ben bilanciato con la spiccata acidità e la buona struttura minerale che ne esalta la sapidità.

Ottimo come aperitivo, si abbina gradevolmente con antipasti freddi, pesce sia crudo che cotto. Sorprende il suo equilibrio in abbinamento a tutto pasto con piatti a base di verdure e carni bianche. Temperatura di servizio consigliata 6°/8°.

AZIENDA AGRICOLA VILLA SIMONE

Via Frascati Colonna, 29 00078 Monte Porzio Catone (RM) Italia Tel.+39 06 9449717 - email: info@villasimone.it - www.villasimone.it

RACCOLTA DIFFERENZIATA: Facilita il riciclo
Verifica sempre le disposizioni del tuo Comune

**BOTTIGLIA
TAPPO
CAPSULA
GABBIETTA**

GL71
FOR51
ALU41 / FE40

**VETRO
ORGANICO
ALLUMINIO METALLO**