



"ARSIG" SPUMANTE BRUT "Metodo Classico"

Vino che nel nome ci parla di un "rischio" che la cantina si assunse nel momento della produzione.



Varietà di uva: Arneis 100%



Collocazione del vigneto: Castellinaldo d'Alba



Tenore alcool: 12,5% - 13%



Temperatura di servizio: servire freddo a 8-10°C



Vendemmia: fine agosto



Vinificazione: fermentazione in barrique e batonage



Colore: giallo paglierino con riflessi verdi



Profumo: fresco e fragrante, asciutto e complesso



Sapore: in bocca ha una spuma croccante e cremosa



Abbinamenti: Ottimo come aperitivo e brindisi ma anche con frittiture di pesce



FERRERO
MICHELE
DAL 1891