

Venerebianca

Spumante Brut



Classificazione: Vino Spumante

Classification: Sparkling Wine

Vitigno: Grillo 80% - Nerello Mascalese 20%

Grape Variety: Grillo 80% - Nerello Mascalese 20%



Bottiglia da: ml 750

Bottle: ml 750



Area di produzione: Sambuca di Sicilia

Production Area: Sambuca di Sicilia

Epoca della vendemmia: Prime settimane di Settembre

Harvest Period: First Weeks of September

Vinificazione: Tipica dello Spumante con rifermentazione in bottiglia per 60 giorni.

Vinification: Typical of the sparkling wine with refermentation In bottle for 60 days.

Affinamento: In acciaio

Ageing: Stainless steel-tanks



Caratteristiche sensoriali: Brillante giallo paglierino con riflessi verdolini, bollicine fini e persistenti, abbastanza numerose. Il profumo ricorda la frutta dolce e leggermente minerale. Al gusto risulta secco, fresco e abbastanza sapido. Ha un buon equilibrio gusto olfattivo.

Tasting notes: Brilliant straw yellow with greenish hues, fine and persistent bubbles. The fragrance reminds sweet fruits and is slightly mineral. The taste is dry, fresh and quite savoury. It is a well-balanced wine.

Abbinamenti: Ottimo come aperitivo o da gustare con piatti di pesce poco strutturati.

Menu suggestions: Excellent as aperitif or with fish courses.



Titolo Alcolometrico: 11,5%

Alcoholic Content: 11,5%



Temperatura di servizio: 8-10°C

Serving Temperature: 8-10°C