ACQUISTATO IL .....

Spumante Blanc de Blancs Dry

Elegante, brillante e con personalità da vendere

Lo Spumante Blanc de Blancs è proprio quello che fa per te! Con un residuo zuccherino più alto rispetto alla versione Extra Dry, è morbido, sensuale e sempre pronto a fare bella figura. Quando hai bisogno di un po' di classe extra, questo è lo spumante da stappare. Perfetto per l'aperitivo, si sposa a meraviglia con pesce e crostacei, ma ti sorprenderà anche con un tagliere di formaggi freschi. E perché non abbinarlo a qualche dolcetto o pasticcino? Se cercavi delle bollicine "jolly" da gustare in ogni occasione, eccole qua!

Tra le dolci colline e floride pianure del nord-est italiano, ecco una realtà tutta nuova, ma che punta a grandi imprese. Stiamo parlando di La Manticora, dal nome della leggendaria creatura mitica dalla testa umana, il corpo di leone e la coda di scorpione. Massima cura e attenzione durante l'intero processo di produzione, per garantire standard di qualità altissimi: è questo il segreto per ottenere dei vini equilibrati, profumati o più semplicemente, straordinari. E la filosofia di La Manticora va proprio in questa direzione, per dare ai suoi appassionati solo etichette di spessore, ma facilmente godibili ogni giorno.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Vino spumante dry
Provenienza	Italia
Uve	blended
Gradazione	11% vol
Temp. Servizio	8 gradi
Quando Berlo	entro 2 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menù di pesce, Dopo cena
Vinificazione	
Sensazioni	

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821