TERRE
DEI
CASAI



ARGILLA VINO SPUMANTE BRUT

Un sorso che racchiude freschezza e mineralità.

Le uve **Glera e Traminer**, provenienti dai terreni sassosi della pianura veneta, vengono vinificate tramite **rifermentazione in autoclave**, con lieviti selezionati e a temperatura controllata.

Perfetto come l'ora dell'**aperitivo**, è ottimo a tutto pasto con **piatti a base di pesce o carni bianche.**

Colore: Giallo paglierino con perlage fine e persistente, spuma compatta
Profumo: Intenso che regala al naso e al palato caratteristiche note fresche floreali e fruttate.
Sapore: piacevole per la struttura snella e la grande freschezza

Vitigno
Traminer e Glera

Grado alcolico
11,5% vol

Servire a
6° C

*Formato disponibile in collina: cartoni da 6 bottiglie