

# METODO CLASSICO

Classificazione del vino: IGP Terre Siciliane

Varietà: 100% Chardonnay

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: Giallo paglierino con perlage fine, continuo e persistente.

Profumo: Intenso e complesso sia al naso che al palato con marcati profumi di crosta di pane, burro e vaniglia.

Palato: Fresco, secco, sapido.

Gradazione alcolica: 12,5% Vol.

Abbinamento: Si abbina perfettamente con piatti a base di mare, pesci e crostacei. Da aperitivo e da tutto pasto.

Denomination: IGP Terre Siciliane

Grape varieties: 100% Chardonnay

## ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

Colour: Straw yellow with fine, continuous and persistent perlage.

Nose: Intense and complex both on the nose and on the palate with marked aromas of bread crust, butter and vanilla.

Palate: Fresh, dry, savory.

Alcohol content: 12,5% by Vol.

Pairing: It goes perfectly with seafood, fish and shellfish dishes. As an aperitif and throughout the meal.

