



MOSCATO SPUMANTE

Ottenuto da uve selezionate delle qualità Moscato. Ha un colore giallo paglierino ed un intenso aroma caratteristico di muschio. Giustamente dolce, franco e delicato si accompagna mirabilmente a tutti i desserts a base di frutta. Servire fresco intorno ai 14°C.

Produced with selected Moscato grapes. Light yellow in colour with a characteristic full and musky bouquet. Agreeably sweet, fresh and delicate, this wine is excellent with fruit based desserts. Serve cool at 14°C.

PINOT CHARDONNAY SPUMANTE

Questo spumante nasce dalla spremitura di uve selezionate della varietà Pinot Bianco e Chardonnay. Secco, austero e contemporaneamente armonico si consiglia quale spumante da tutto pasto. Servire fresco intorno ai 10°C.

Pinot Bianco and Chardonnay are the grapes selected for the production of this sparkling wine. Dry and austere but at the same time full and harmonious it accompanies the entire meal. Serve chilled at 10°C.