



"Gibilée"
Spumante MC

Giallo paglierino intenso. Perlage, abbastanza fine. Profumo fruttato, accenni di lieviti, pasticceria, morbido e avvolgente. Sapore piacevole, intenso, asciutto e vellutato sul palato. 60 mesi sui lieviti.



DETTAGLI
PRODOTTO:

Tipologia:	Spumanti Bianchi metodo Classico / Champagne
Colore:	Bianco
Uvaggio:	Merlot; Pinot Nero
Nazione:	Italia
Regione:	Lombardia
Denominazione:	Vino Spumante
Formato:	75 cl.
Consumo:	2 - 3 anni dalla sboccatura.
Temperatura di servizio:	10°C nel calice.