



"Airali" Alta Langa DOCG Pas Dosé
Millesimato

Perlage molto fine e persistente. Colore, giallo paglierino intenso, brillante. Fresco, minerale, gesso, frutti rossi (ribes e mirtillo) poi i profumi dell'evoluzione sui lieviti. Lunga persistenza, grande freschezza, bilanciato.

Indicazioni:
Minimo 36 mesi sui lieviti.

Abbinamenti:
Fritto misto piemontese.



DETTAGLI
PRODOTTO:

Tipologia:	Spumanti Bianchi metodo Classico / Champagne
Colore:	Bianco
Uvaggio:	100% Pinot Nero.
Nazione:	Italia
Regione:	Piemonte
Denominazione:	Alta Langa DOCG
Formato:	75 cl.
Consumo:	Potenziale di invecchiamento 5 / 6 anni.
Temperatura di servizio:	8° C nel calice.