



CORTE GIOLIARE



Spumante brut

Uve: Chardonnay.

Colore: delicato giallo-paglierino, con sottilissime sfumature verdi.

Profumo: fruttato, con ricordi di susina bianca, e floreali, con sentori di fiori estivi di campo e di fiori di tiglio.

Sapore: armonico, sapido e vivace, finemente persistente.

Consigli gastronomici: perfetto come aperitivo, si abbina molto bene con gli antipasti di verdure, di salumi e di pesce, sia di lago che di mare, si sposa con i primi piatti a base di verdure.

Servire freddo, ad una temperatura intorno ai 10° C, utilizzando la flûte qualora lo si serva come aperitivo, oppure un calice più ampio ma comunque lanciato se accompagna la tavola.

Società Agricola Corte Gioliare

Strada delle Gioliare, 59 - 37017 / Colà di Lazise (VR)
info@cortegioliare.it - www.cortegioliare.it