



CANTINE ROBIONE

ALICE SPUMANTE BRUT



ALICE SPUMANTE BRUT IN TAVOLA

Alice è uno Spumante Brut da assaporare in degustazione in abbinamento ad aperitivi, antipasti magri a base di pesce e primi piatti a base di pesce. Ottimo anche in abbinamento a formaggi freschi.



Colore giallo dorato



8° - 10°C

Dedicato alla figlia di Andrea, Alice è uno Spumante Brut, vinificato nel cuore del Monferrato con uve Sauvignon, di cui conserva i tipici sentori. È un vino spumantizzato con metodo Martinotti: questa tecnica, insolita per un Sauvignon, consente di esaltare ulteriormente profumi e sapori. Alice è un vino bianco per veri intenditori.

Informazioni e scheda tecnica

Aroma: Frutta fresca, note floreali

Gusto: Note erbacee

Denominazione: Spumante Brut

Tipologia: Vino bianco Uvaggio: Sauvignon

Territorio di produzione: Colline del Monferrato,
300 m/s.l.m

Spumantizzazione: Metodo Martinotti

Affinamento: Acciaio

Zuccheri residui: 8 g/l

Gradazione alcolica: 12,5% Vol

