

AMURG

FETEASCA ALBĂ BRUT



| | | |
|-----------|--------------------------------|---|
| EN | TYPE | BOTTLE-FERMENTED SPARKLING WHITE WINE |
| | GRAPES | 100% FETEASCA ALBĂ (MOLDOVAN INDIGENOUS GRAPE VARIETY) |
| | COLOUR | GOLDEN YELLOW COLOUR WITH GREEN REFLECTIONS |
| | AROMA | YELLOW FRUIT: APPLE, PEAR, QUINCE |
| | TASTE | FRESH, WITH ALMOND NOTES TO THE AFTERTASTE |
| | PAIRING | FOR A VERY FRESH APERITIF, EXCELLENT WITH GRILLED FISH, VEGETABLES AND ASPARAGUS |
| RO | TIPOLOGIE | VIN SPUMANT ALB - METODA TRADIȚIONALĂ |
| | STRUGURI | 100% FETEASCA ALBĂ (STRUGURE AUTOHTON MOLDOVEAN) |
| | CULOARE | CULOAREA GALBENĂ CU REFLEXII VERZI |
| | AROMĂ | FRUCTE GALBENE: MĂR, PARĂ, GUTUI |
| | GUST | PROASPĂT, CU NOTE DE MIGDALĂ ÎN POSTGUST |
| | ASOCIERE | POTRIVIT CA APERITIV FOARTE PROASPĂT, SE ASOCIAZĂ EXCELENT CU PEȘTE LA GRĂȚAR, LEGUME ȘI SPARANGHEL |
| IT | TIPOLOGIA | VINO BIANCO SPUMANTE METODO CLASSICO |
| | VITIGNO | 100% FETEASCA ALBĂ (VITIGNO AUTOCTONO MOLDAVO) |
| | COLORE | GIALLO DORATO CON RIFLESSI VERDI |
| | GUSTO | FRUTTA GIALLA: MELA, PERA, MELA COTOGNA |
| | PROFUMO | FRESCO CON NOTA MANDORLATA AL RETROGUSTO |
| | ABBINAMENTI | PER UN FRESCHISSIMO APERITIVO, OTTIMO CON PESCE ALLA GRIGLIA, VERDURE E ASPARAGI |
| | SERVICE TEMPERATURE | |
| | TEMPERATURA DE CONSUM | 4 ÷ 6 °C |
| | TEMPERATURA DI SERVIZIO | |
| | ALC. % | 12,5 |
| | VOL. | 750 ML |

