

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	FRESCO CON NOTA MANDORLATA AL RETROGUSTO
	PROFUMO	FRUTTA GIALLA: MELA, PERA, MELA COTOGNA
	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

