

# BUFOLE DE PALUO

**Denominazione:** VINO SPUMANTE BRUT

**Sistema di allevamento:** Guyot

**Tipologia di terreno:** argilloso

**Vendemmia:** prima metà di settembre

**Vinificazione:** Vendemmia rigorosamente manuale, pressatura soffice, dopo la fermentazione il mosto verrà conferito ad una cantina, dove verrà spumantizzato con il metodo Charmat/Martinotti.

**Descrizione:** Un vino di qualità elegante e delicato, con sentori di fiori bianchi e frutta esotica.

Il gusto è secco, intenso, sapido con buona acidità; chiude con un retrogusto non banale e un fine perlage persistente.

**Abbinamento:** Ottimo sia da aperitivo che a tutto pasto.

**Temperatura di servizio:** 6 - 8 °C

**Capacità di bottiglia:** 750 ml, 1500 ml