



CONSOLI®

VINI DAL 1920

NANNÌ **VINO SPUMANTE BIANCO SECCO**

Indicazione Geografica Tipica

Il Nannì spumante bianco secco è prodotto da vigneti impiantati su terreni collinari di natura argilloso - sabbiosa. Le uve vengono raccolte manualmente nel mese di ottobre. Segue la pressatura delle uve. La fermentazione alcolica avviene in fermentini di acciaio inox con presa di spuma direttamente in autoclave a mezzo gassificazione. Segue la stabilizzazione e l'imbottigliamento.

È prodotto da uve Trebbiano e Malvasia.

GRADAZIONE ALCOLICA

11% vol.



TEMPERATURA DI SERVIZIO

8° - 10°C.

ESAME ORGANOLETTICO

Dal colore giallo paglierino con riflessi dorati e dal giusto perlage. Incisivo, schietto e complesso al naso. Si percepisce un'accesa sinergia fra aromi varietali e profumi tipici dei vitigni che lo compongono e che si rivelano con sentori di frutta fresca: pera, pesca, albicocca e con fragranze floreali. Dal sapore pieno armonioso e piacevolmente secco.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Spumante secco ideale servito come aperitivo. Accompagna antipasti, salumi e piatti di pesce, come il sushi. Non sfigura su formaggi con una moderata nota speziata.