



SESSANTACAMPI

Grapariol Veneto IGT



Classificazione: IGT

Uve: Grapariol

Sistema di allevamento: Sylvoz

Caratteristiche: Metodo Martinotti-Charmat

Gradazione alcolica: 10,5 % vol

Colore: giallo paglierino

Profumo: delicato, ricorda i fiori di acacia e il miele

Sapore: fresco, è gradevolmente abboccato

Abbinamenti: il Grapariol, con la delicata vivacità del suo perlage, è il vino perfetto per chiudere un pasto con dolcezza

Temperatura di servizio: 8°C

Tipo di chiusura: Tappo sughero legatura Spago

Pressione in bottiglia. 2,4 bar

Acidità totale: 6,5 gr / l

Zucchero residuo: 25 gr / l