

0010210

Santa Margherita - Ca' del Bosco Cuvée Prestige Brut DOCG

750 ml 6 /c

Procedencia: Franciacorta (Lombardia) - Italia.

Variedades: Chardonnay 75%, Pinot Bianco 10% y Pinot Nero 15%.

Método Elaboración; Champenoise, 28 meses.

Nariz: compleja. Propone notas florales, evoca frutos blancos maduros, miel y pan dulce.

Boca: elegante entrada. Seco, fresco y maduro a la vez. Su fina burbuja bailotea con sensualidad en nuestro paladar. Se muestra con estructura y armonía. Largo y placentero final.

Maridajes opcionales entre otros: Embutidos, sushi, ensaladas, ceviches, carpaccio de pescado. Tilapia, corvina, atún, pargo rojo, trucha, salmón, mariscos, pastas y arroces. Quesos frescos o cremosos