PAT*del* COLMÈL

WWW.PATDELCOLMEL.IT

PAT STORICO

VINO SPUMANTE BRUT

UVAGGIO AUTOCTONO

COLORE:
PAGLIERINO CON RIFLESSI VERDOGNOLI E SFUMATURE AUREE.

PERLAGE:
FINE E PERSISTENTE.

SENSAZIONI GUSTO - OLFATTIVE:
SI PRESENTA CON UNA DECISA IMPRONTA FRUTTATA ACCOMPAGNATA DA UNA LEGGERA E INTRIGANTE SPEZIATURA DI PEPE BIANCO E TIMO CITRINO. SI MANIFESTANO BEN EVIDENTI LE NOTE FRUTTATE DI AGRUME, CEDRO, POMPELMO E SPREMUTA DI ANANAS, QUESTI SENTORI SONO MOLTO FINI ELEGANTI ED ARMONICI, SI GENERANO DA UN FRUTTO DI ECCELLENTE INTEGRITÀ E PERFETTA MATURAZIONE, L'OTTIMA PULIZIA ESECUTIVA NE ESALTA LA COMPONENTE AROMATICA BEN ESPRESSA E PERSISTENTE.

ABBINAMENTI:
DA APERITIVO, ANTIPASTI, PRIMI PIATTI IN GENERE RISOTTI CON FEGATINI E MINESTRA ALLA "SBIRAGLIA".



0.750 LT

GRADAZIONE ALCOLICA: 12% VOL

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6°C

UVE:
PERERA, BIANCHETTA, GLERA, RABBIOSA, GARGANEGA, VERDISIO, TREBBIANO E VERDUZZO TREVIGIANO.

ZONA PRODUZIONE:
COLLI DI CASTELCUCCO E MONFUMO.



PAT STORICO
BRUT SPARKLING WINE
NATIVE WINE.

COLOR:
STRAW YELLOW WITH GREENISH REFLEXES AND GOLDEN SHADES.

TASTE SENSATIONS - OLFACTORY:
PRESENTED WITH A DEFINITE FRUITY IMPRINT ACCOMPANIED BY LIGHT AND INTRIGUING SPIECES OF WHITE PEPPER AND THIMBLE CEDAR. FRUITY NOTES OF CITRUS FRUIT, CITRON, GRAPEFRUIT AND PINEAPPLE JUICE ARE MANIFESTED CLEARLY EVIDENT. THE EXCELLENT UN DAMAGED AND PERFECT MATURATION FRUIT ARE THE RESULT OF THESE VERY FINE ELEGANT AND HARMONIOUS NOTES.
THE GOOD EXECUTIVE CLEANING EXALT THE WELL EXPRESS AND THE PERSISTENT OF THE AROMATIC COMPONENT.

COMBININGS:
FOR APERITIF, APPETIZER, MAIN PLATES GENERALLY RISOTTO WITH FEGATINI AND "SBIRAGLIA" SOUP.

ALCOHOL CONTENT:
12% VOL

SERVICE TEMPERATURE: 6°C

GRAPES:
PERERA, BIANCHETTA, GLERA, RABBIOSA, GARGANEGA, VERDISIO, TREBBIANO E VERDUZZO TREVIGIANO.

PRODUCTION ZONE:
CASTELCUCCO AND MONFUMO'S HILLS.