



FIANO SALENTO  
SPUMANTE EXTRA DRY  
INDICAZIONE  
GEOGRAFICA TIPICA

SPARKLING WINE



8-10° C



ROSATO SALENTO  
SPUMANTE EXTRA DRY  
INDICAZIONE  
GEOGRAFICA TIPICA

SPARKLING WINE



8-10° C

**Colore:**  
Spuma ricca, perlage molto fine  
e persistente.

**Profumo:**  
Profumi aromatici di fiori e agrumi. Pesca e  
albicocca su tutti.

**Sapore:**  
Sapori pieni e freschi, con finale  
di agrumi.

**Abbinamento:**  
Frutta, torte e dolci secchi

**Conservazione:**  
10°C

**Colore:**  
Spuma ricca, perlage molto fine e  
persistente. Paglierino dorato.

**Profumo:**  
Nobile al naso, mandorla, taglio, pesca.

**Sapore:**  
Sapori pieni e caldi, confermati anche in  
bocca, tipica sapidità con finale asciutto  
di agrumi.

**Abbinamento:**  
Tempora di verdure e pesce

**Conservazione:**  
6°C

**Color:**  
Soft and compact foam with a fine  
and persistent.

**Fragrance:**  
Intense, aromatic with hints of orange and  
peach.

**Taste:**  
Fine and velvety perlage, sweet, harmonic and  
persistent taste.

**Food match:**  
The wine is an excellent accompaniment to  
fruit tarts, cakes and dry biscuits.

**Storage:**  
10°C

**Color:**  
Riche foam, perlage very fine and persistent.  
Pale golden.

**Fragrance:**  
Noble nose, almond, lime, peach.

**Taste:**  
Full flavor and warm confirmed in the mouth,  
typical of citrus flavor with a dry finish.

**Food match:**  
Vegetables and fish tempura.

**Storage:**  
6°C

