

T +39 340 8431178
E INFO@PANTAROTTOVINI.IT



Terre della Boa
PANTAROTTO

Via Boa, 19
30020 Pramaggiore
Venezia – Italia

VENETO IGT PASSAGGIO 44 *Frizzante*

NOTE DI PRODUZIONE IN VIGNETO

VARIETÀ	Uve a bacca bianca
TERRENO	Argilloso calcareo di origine alluvionale
VENDEMMIA	Prima decade di Settembre

NOTE DI DEGUSTAZIONE

COLORE	Giallo paglierino brillante con riflessi verdognoli
AROMI	Profumo fresco e intenso, con sentori di mela verde, pera, agrumi e fiori bianchi. Eleganti note di glicine e acacia completano il bouquet
GUSTO	Fresco, armonico e piacevolmente fruttato. La vivace effervescenza accompagna una piacevole sapidità, regalando un sorso equilibrato, morbido e di buona persistenza.
GRADAZIONE	11,5%

ABBINAMENTI E SERVIZIO

ABBINAMENTI	Delizioso per accompagnare piatti di pesce e bolliti di carne. Ottimo bicchiere da conversazione
TEMPERATURA	10-12° C

