



ELIXIR - SPUMANTE

Spumante dolce ottenuto da uve **Verduzzo Friulano**, abilmente fermentato in acciaio, su lieviti selezionati a temperatura controllata a cui segue rifermentazione secondo metodo Martinotti corto, al fine di preservare la tipicità del vitigno. Il vino si presenta di **colore giallo paglierino con riflessi dorati**, brillante. L'**aroma intenso e caratteristico** ricorda le **mandorle**, il **miele** e la **frutta matura**; dal **sapore amabile** con uno straordinario equilibrio in **freschezza e acidità**. **Perfetto in accompagnamento a pasticceria**. Va servito a 6-8°C