



CONSOLI®

VINI DAL 1920

NANNÌ **VINO SPUMANTE BIANCO DOLCE**

Indicazione Geografica Tipica

Il Nannì è prodotto da vigneti impiantati su terreni collinari di natura argilloso - calcarea. Le uve vengono raccolte manualmente nel mese di ottobre. Segue la pressatura immediata delle uve. La fermentazione alcolica avviene in fermentini di acciaio inox con presa di spuma direttamente in autoclave a mezzo gassificazione. Segue la stabilizzazione e l'imbottigliamento.

È prodotto da uve Trebbiano e Malvasia.

GRADAZIONE ALCOLICA

11% vol.



TEMPERATURA DI SERVIZIO

8° - 10°C.

ESAME ORGANOLETTICO

Dal colore giallo paglierino con riflessi dorati e dal giusto perlage. Schietto al naso, delicato, molto personale per sinergia fra aromi varietali e profumi tipici dei vitigni che lo compongono e con decisa nota aromatica. Dal sapore pieno, armonioso e gradevolmente dolce.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Spumante dolce, ideale su formaggi a pasta morbida o, a fine pasto, in accompagnamento a un buon dolce della tradizione come il classico "ciambellone".