



VILLA
CANESTRARI

dal 1888

EDO'S
Metodo Classico
Brut

VIGNETO: terreno sabbioso e alluvionale,
parte tufaceo e argilloso.



Corvina 80%



Corvina 20% appassita
per 120 giorni



in contenitori di acciaio inox



13 mesi in bottiglia.

Bollicine: minutissime, persistenti,
avvolgenti.

Colore: dei petali di rosa

Profumo: rosa selvatica, "marasche"
e lamponi.

Sapore: intenso, riporta i profumi in perfetta
armonia.



Aperitivo, antipasti all'Italiana
(prosciutto e melone, salame e
fichi,...) pesce, secondi di carni
bianche o bollite; a tutto pasto.



6°-8° C

