



## GRANSEC CINZANO

**Gransec Cinzano**– Spumante equilibrato che si dimostra adatto sia per un aperitivo che per un brindisi in compagnia. Qualsiasi sia l'occasione vi accompagnerà sempre con il suo aroma fine, elegante e leggermente fruttato.

### **Gransec Cinzano**

**Qualificazione:** vino spumante Dry.

**Vitigno e Zone di origine:** durello, Garganega, Pinot e Trebbiano.

**Spumantizzazione:** fermentazione naturale con breve permanenza sui lieviti.

**Perlage:** a grana fine e persistente con spuma bianca ed evanescente.

**Colore:** giallo paglierino con riflessi verdolini.

**Olfatto:** netto, persistente, fresco e gradevole con sentore di mela renetta.

**Gusto:** secco, equilibrato, morbido con piacevole sensazione di fruttato che permane in bocca.

**Gradazione alcolica:** 11% vol.

### **Gli abbinamenti ideali**

Antipasti delicati, Verdure grigliate con olio d'oliva extra vergine, Fritto di fiore di zucca, Carpaccino di manzo con scaglie di grana, Torte salate di Zucchine oppure di Asparagi, Primi piatti delicati (Tagliolini con salmone e piselli oppure Crema di zucchine e pomodori), Pesce di mare al vapore (Sogliola o Nasello), Paillard di vitello.