



Espumante Batasiolo Asti

O processo para torná-lo espumante é realizado em autoclave conforme o método Charmant, utilizando como vinho básico o Moscato Asti.

Cor amarela-palha dourada, com espuma branca fina e persistente. Perlage contínua com textura muito fina.

Sabor aromático, característico de moscatel e delicadamente doce. É um espumante clássico de fim de refeição, bom para acompanhar doces e frutas.