



TESTORI
QUINTO E PIETRO



RIESLING SPUMANTE

Vino Spumante Metodo Charmat

Vino dal colore giallo paglierino intenso e fruttato. Ha sapore leggermente morbido e armonico. Si abbina a piatti delicati. Ottimo anche come aperitivo.

Servire alla temperatura di 6/8 °C - Gradazione 12% vol.



MOSCATO SPUMANTE

Vino Spumante Metodo Charmat

Colore giallo paglierino con riflessi dorati. Perlage fine e persistente, profumo giovane e fresco con la tipica fragranza delle uve moscato. Ha sapore dolce, armonico, gradevole e frizzante. Si abbina a dessert e a tutti i dolci in genere. Servire in coppa.

Servire alla temperatura di 6/8 °C - Gradazione 6% vol.



RIESLING SPUMANTE

Charmat Method Sparkling Wine

Wine with intense straw yellow color and fruity. It tastes slightly soft and harmonious. It goes with delicate dishes. Excellent as an aperitif.

Serve at 6/8 °C - Alcohol 12% vol.



MOSCATO SPUMANTE

Charmat Method Sparkling Wine

Straw yellow wine with golden reflections. Fine and persistent, young and fresh scent with the typical fragrance of muscat grapes. He has a sweet, harmonious, pleasant and exciting. It goes well with all the desserts in general. Serve in a bowl.

Serve at 6/8 °C - Alcohol 6% vol.



TESTORI
QUINTO E PIETRO

Azienda Agricola Testori Quinto e Pietro di Testori Danilo
Fraz. Torrazza, 26 - 27047 Santa Maria della Versa (PV) - Italy
Tel. +39.0385.79270 - Fax +39.0385.278763
www.testorivini.it - info@testorivini.it