



BARBERO'S



“Jovial”

Metodo Classico Brut

Prodotto dalla vinificazione in bianco di uve con metodo classico, Jovial presenta un fine perlage dorato accompagnato da un profumo fresco-florescenziale piacevolmente fruttato, mentre al palato si rivela secco ma con una buona persistenza aromatica e fragrante. Servito tra i 7-8 °C è un ottimo aperitivo ma eccelle con risotti e zuppe di pesce.

Produced by vinification in white of grapes following the classic method, Jovial has an elegant gilded perlage, a fresh, floral and pleasantly fruity aroma even though it has a dry taste however with a good aromatic and fragrant persistence. Served among 7-8 Celsius degrees it is a good aperitif but it excels with risotti and fish soups.

Dieser Sekt wird mit Trauben nach dem klassischen System in Weiss bereitet. Der in goldenem Perlenglanz schimmernde Jovial-Sekt hat ein frisches nach Blumen und Obst wohlriechendes Bukett, während er mit seinem trockenen, aber würzig und lieblich anhaltenden Geschmack den Gaumen reizt. Wird bei 7-8 Grad aufgetragen und ist nicht nur als Aperitif ausgezeichnet, sondern auch zu Risotto und Fischsuppen hervorragend.

BARBERO'S S.N.C. DI PIERO & STEFANO BARBERO
CORSO VALPONE, 106 - 12043 CANALE (CN) ITALIA
TEL. +39 0173.98137 - FAX. +39 0173.98152
www.barberosvini.it - info@barberosvini.it

