



NOTE TECNICHE

DENOMINAZIONE: vino frizzante bianco.

VITIGNI: uve bianche in percentuali variabili a seconda dell'annata.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot.

ESPOSIZIONE: nord, nord-ovest, sud, sud-ovest.

Le uve, raccolte manualmente nei vigneti attorno all'azienda, subiscono una pressatura soffice. Il mosto fiore così ottenuto riposa in una vasca di acciaio a bassa temperatura per 12-18 ore così da consentire la massima estrazione di sostanze aromatiche. Al mosto sono aggiunte sostanze chiarificanti per favorirne l'illimpidimento. La fermentazione alcolica è indotta con lieviti selezionati e si svolge a temperatura controllata per 15-20 giorni. Il vino è poi travasato e messo in autoclave. Qui avviene la seconda fermentazione, indotta da lieviti selezionati che danno una frizzantezza naturale al vino. Il vino è infine filtrato, stabilizzato e imbottigliato.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

VISTA: colore giallo paglierino con riflessi dorati.

OLFATTO: profumo intenso e fine, impreziosito da ricordi agrumati e delicate note vegetali.

GUSTO: fruttato, con un bell'equilibrio tra freschezza e morbidezza. Buona la persistenza.

ABBINAMENTI: ottimo sia come aperitivo sia come vino da tutto pasto. Si sposa particolarmente bene con piatti di pesce (crostacei e molluschi) o frittate con verdure.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10 °C.

GRADO ALCOLICO: 12% vol

(grado indicativo, variabile a seconda dell'imbottigliamento).

CONTIENE SOLFITI.

PRODOTTO IN ITALIA.

