



Fa un giro Vino Bianco frizzante rifermentazione naturale in bottiglia

*Vino frizzante ottenuto seguendo il metodo naturale
della rifermentazione in bottiglia sul cui fondo si trovano
i lieviti residui, garanzia di genuinità.*

Intensa freschezza profumata di fiori bianchi e frutta esotica.

*Affascinanti echi di una tradizione antica
e armonie di sensazioni per un limpido piacere.*

Colore: Giallo paglierino con riflessi
lucenti verdi giada

Perlage: Fine e persistente

*Sensazioni
Gusto-olfattive:* Floreale e fruttato di grande intensità
e freschezza. Note di ananas, mango e
bergamotto si accompagnano a glicine e
biancospino. Sapido e strutturato.
Fresco e armonico.

Abbinamenti: Ottimo da aperitivo e piatti a base di pesce

Gradazione alcolica: 11,5% VOL

Residuo zuccherino: 0 gr/1

Acidità: 6 gr/1

Pressione: 3,5 bar

Estratto: 22 gr/1

Temperatura di servizio: 4-6°C

Uve: 100% Glera

Sistema di allevamento: Sylvoz con sesto d'impianto 3x1,4

Epoca di vendemmia: Seconda/terza decade di settembre

Vinificazione: In bianco in acciaio inox, imbottigliamento
dopo 6-7 mesi dalla vendemmia, sosta sui
lieviti indigeni per almeno 12 mesi.

Zona di produzione: Colli di Castelcucco

Formati: 0,75 - 1,5 LT

1 Box da 6 bottiglie L 253 mm / A 303 mm / P 170 mm

