

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/l |
| Acidità: | 6 gr/l |
| Pressione: | 3,5 bar |
| Estratto: | 22 gr/l |
| 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 |

