



## *Pat Storico* 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 note agrumate.  
Affascinanti echi di una tradizione antica  
e armonie di sensazioni per un limpido piacere.*

<i>Colore:</i>	Giallo paglierino con riflessi lucenti verdi giada
<i>Perlage:</i>	Fine e persistente
<i>Sensazioni Gusto-olfattive:</i>	Floresale 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.
<i>Abbinamenti:</i>	Ottimo da aperitivo e piatti a base di pesce
<i>Gradazione alcolica:</i>	12% VOL
<i>Residuo zuccherino:</i>	0 gr/l
<i>Acidità:</i>	6 gr/l
<i>Pressione:</i>	3,5 bar
<i>Estratto:</i>	22 gr/l
<i>Temperatura di servizio:</i>	4-6°C
<i>Uve:</i>	100% Trebbiano
<i>Sistema di allevamento:</i>	Sylvoz con sesto d'impianto 3x1,4
<i>Epoca di vendemmia:</i>	Seconda/terza decade di settembre
<i>Vinificazione:</i>	In bianco in acciaio inox, imbottigliamento dopo 6-7 mesi dalla vendemmia, sosta sui lieviti indigeni per almeno 12 mesi.
<i>Zona di produzione:</i>	Colli di Castelcuoco e Monfumo
<i>Formati:</i>	0,75 LT
<i>1 Box da 6 bottiglie</i>	L 253 mm / A 303 mm / P 170 mm

