



Vecchio Vitigno Rabbiosa Vino Bianco frizzante rifermentazione naturale in bottiglia

Frizzante tradizionale ottenuto seguendo il metodo naturale.

*Sul fondo della bottiglia si trovano i lieviti residui
che sono vera garanzia di genuinità
Floreale e fruttato di grande intensità e freschezza.*

Colore: Giallo paglierino intenso con riflessi dorati

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: Ideale per piatti a base di pesce e carni grasse

Gradazione alcolica: 13% VOL

Residuo zuccherino: 0 gr/1

Acidità: 7,5 gr/1

Pressione: 3,5 bar

Estratto: 27 gr/1

Temperatura di servizio: 4-6°C

Uve: Rabbiosa 100%

Sistema di allevamento: Cappuccina con sesto d'impianto 3x1

Epoca di vendemmia: Seconda decade di ottobre

Vinificazione: In bianco in acciaio inox, imbottigliamento dopo 6-7 mesi dalla vendemmia, sosta sui lieviti indigeni per almeno 36 mesi.

Zona di produzione: Colli di Castelcucco

Formati: 0,75 - 1,5 LT

1 Box da 6 bottiglie L 258 mm / A 303 mm / P 170 mm

