

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.

<i>Colore:</i>	Giallo paglierino intenso con riflessi dorati
<i>Perlage:</i>	Fine e persistente
<i>Sensazioni Gusto-olfattive:</i>	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.
<i>Abbinamenti:</i>	Ideale per piatti a base di pesce e carni grasse
<i>Gradazione alcolica:</i>	13% VOL
<i>Residuo zuccherino:</i>	0 gr/l
<i>Acidità:</i>	7,5 gr/l
<i>Pressione:</i>	3,5 bar
<i>Estratto:</i>	27 gr/l
<i>Temperatura di servizio:</i>	4-6°C
<i>Uve:</i>	Rabbiosa 100%
<i>Sistema di allevamento:</i>	Cappuccina con sesto d'impianto 3x1
<i>Epoca di vendemmia:</i>	Seconda decade di ottobre
<i>Vinificazione:</i>	In bianco in acciaio inox, imbottigliamento dopo 6-7 mesi dalla vendemmia, sosta sui lieviti indigeni per almeno 36 mesi.
<i>Zona di produzione:</i>	Colli di Castelcuoco
<i>Formati:</i>	0,75 - 1,5 LT
<i>1 Box da 6 bottiglie</i>	L 253 mm / A 303 mm / P 170 mm

