

## Forner Angelo Vino Bianco frizzante rifermentazione naturale in bottiglia

*Frizzante ottenuto secondo l'antica tradizione  
del metodo naturale della rifermentazione in bottiglia  
che prevede una sosta sui lieviti residui per almeno 12 mesi.  
Profumo intenso e floreale. Strutturato, sapido e piacevole.*

Colore:	Giallo paglierino intenso
Perlage:	Fine e persistente
Sensazioni Gusto-olfattive:	Piacevole, complesso e armonico caratterizzato da eleganti sensazioni olfattive floreali e fruttate con note di tiglio, pesca gialla, calycanthus e mela cotogna avvolte da una delicata sapidità e freschezza.
Abbinamenti:	Si accompagna a minestre di verdure, primi piatti e pesce
Gradazione alcolica:	12,5% VOL
Residuo zuccherino:	0 gr/l
Acidità:	6,5 gr/l
Pressione:	3,5 bar
Estratto:	24 gr/l
Temperatura di servizio:	4-6°C
Uve:	Malvasia Istriana, Marzemina Bianca, Riesling
Sistema di allevamento:	Sylvoz con sesto d'impianto 3x1,4
Epoca di vendemmia:	Prima 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 Castelcuoco, Monfumo e Asolo
Formati:	0,75 - 1,5 LT
1 Box da 6 bottiglie	L 253 mm / A 303 mm / P 170 mm

