



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, saporito 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/1

Acidità: 6,5 gr/1

Pressione: 3,5 bar

Estratto: 24 gr/1

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 Castelcucco, Monfumo e Asolo

Formati: 0,75 - 1,5 LT

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

