

Frizzante IGT Veneto

Fermentazione naturale in bottiglia

Tipico il " FONDO " di fermentazione.

Rivisitate in chiave moderna, le vecchie tecniche di vinificazione e imbottigliamento permettono la nascita di questo prodotto, che al contrario delle mode, è sempre attuale.

Nella sua semplicità, contiene in sé tutte le caratteristiche che il buon intenditore chiede.

Spuma finissima, pur essendo un frizzante, sentori di frutta e fiori attenuati da note di fermentazione delicatissime.



ZONA DI PRODUZIONE:

Zona collinare della Marca Trevigiana

VITIGNO:

Glera

FORMA DI ALLEVAMENTO:

Cappuccina modificata

VENDEMMIA:

In base alla stagione; le uve vengono raccolte a completa maturità

RESA:

155 quintali per ettaro

TECNOLOGIA ADOTTATA:

Vinificazione in bianco con pressatura soffice decantazione statica e fermentazione a temperatura controllata

PRESA DI SPUMA E AFFINAMENTO:

Rifermentazione in bottiglia per minimo 180 giorni

ALCOL: 11 % vol

RESIDUO ZUCCHERINO:

Nessun residuo

ACIDITÀ: 4,3 g/l

PRESSIONE: 2,5 atm

CONSERVAZIONE: In luogo fresco e asciutto, bottiglie verticali

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 4 °C

PERLAGE E SPUMA:

Finissimo e molto persistente

PROFUMO: Note di fiori di biancospino, floreale e mela "golden" con sentori di fermentazione

GUSTO: delicatamente aromatico, delicato e sapido

ABBINAMENTI: Ottimo compagno di sopressa trevigiana e cicchetti salati

leRughe