

Ogìan nostran

VINO BIANCO FRIZZANTE

VITIGNO:	Uve bianche selezionate.
ABBINAMENTI:	Ottimo aperitivo, si abbina con antipasti magri, primi piatti leggeri, formaggi freschi, carni bianche.
T° SERVIZIO:	6° - 8° C.
ZONA DI PRODUZIONE:	Treviso, Veneto.
TERRENO:	Suolo adagiato su rocce calcaree, argilloso, asciutto e poco profondo.
IMPIANTO:	Densità 2500-3500 piante per ettaro. Resa massima 180 q.li/ettaro.
VENDEMMIA:	Prima metà di settembre. Selezione e vendemmia rigorosamente manuale.
VINIFICAZIONE:	Pressatura soffice delle uve con presse pneumatiche, decantazione statica del mosto, travaso e fermentazione a temperatura controllata di 16°C con lieviti selezionati, travaso, filtrazione e affinamento in vasche di acciaio.
PRESA DI SPUMA:	Rifermentazione naturale in autoclave (Metodo Martinotti) con lieviti selezionati a temperatura di 12-13°C, refrigerazione, filtrazione, stabilizzazione e imbottigliamento con microfiltrazione sterile a freddo.

GRADO
ALCOLICO 11 % Vol.
RESIDUO
ZUCCHERINO 10 g/l

PRESSIONE 2,5 bar
FORMATO
BOTTIGLIA 0,75 l
IMBALLO 12 bottiglie

BOTTIGLIA GL71 VETRO
TAPPO ALU41 ALLUMINIO

VALORI NUTRIZIONALI
MEDI PER 100 ML
CARBOIDRATI 1,5 g
DI CUI ZUCCHERI 1 g



VINI FRIZZANTI

ALLA VISTA

è di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli.

AL NASO

si manifesta con un profumo floreale, leggermente aromatico.

AL GUSTO

è fruttato, giustamente morbido.