

Ogìan nostran

VINO BIANCO FRIZZANTE RIFERMENTAZIONE NATURALE IN BOTTIGLIA

VITIGNO:	Uve bianche selezionate.
ABBINAMENTI:	Antipasti, primi piatti leggeri, carni bianche e formaggi freschi.
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 bottiglia con lieviti selezionati a temperatura di 12-13°C.

GRADO
ALCOLICO 11 % Vol.
RESIDUO
ZUCCHERINO 2 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 0,7 g
DI CUI ZUCCHERI 0,2 g



VINI FRIZZANTI

ALLA VISTA

è di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli.

AL NASO

si manifesta fruttato e floreale con sentori di fiori di acacia.

AL GUSTO

è fresco, asciutto con caratteristici sentori di lievito.