



REGISTRO 209

Vino Bianco Frizzante

Le uve vengono pigiate mediante presse pneumatiche a pressatura soffice. Il mosto ottenuto viene lasciato riposare una notte per poi essere trasferito il giorno successivo nelle vasche di fermentazione termo-condizionate.

Per rendere frizzante il nostro vino utilizziamo speciali serbatoi di acciaio inox chiamati autoclavi che hanno la caratteristica di resistere alle alte pressioni.

Il risultato è un vino leggermente frizzante, poco alcolico e adatto a tutte le occasioni, sia da solo che accompagnato da primi piatti senza pomodoro, pesce o piatti vegetariani.

Da provare anche con i dessert!

Servire a 10-12°C

Scheda Tecnica

Categoria: Vino senza DOP/IGP

Zona: Umbria

Altitudine: 300-400 m slm

Uve: Riesling Italico e altre uve a bacca bianca)

Sesto d'impianto: mt 3x1

Densità d'impianto: 3.300 viti per ettaro

Sistema di allevamento: cordone speronato

Resa per ettaro: 130 qli

Epoca di vendemmia: 5/15 settembre

Vinificazione: pressatura soffice, ottenimento del vino base, frizzantatura naturale in autoclave

Affinamento: in acciaio

Grado alcolico: 12% Vol

Abbinamento consigliato: aperitivi, pesce, biscotti e crostate

Temperatura di servizio: 10-12° C

Colore: bianco con riflessi verdognoli

Profumo: fruttato con sentori di banana e lievito

Gusto: leggermente frizzante con acidità equilibrata