



Bianco Frizzante IGT Marca Trevigiana



Descrizione Prodotto

Vino frizzante ottenuto per rifermentazione in autoclave, con lieviti selezionati e a temperatura controllata.



0,750 lt

Zona di Origine: provincia di Treviso.

Altimetria: 40 metri s.l.m.

Tipologia del Terreno: medio impasto.

Uve: Chardonnay e Glera in prevalenza.

Sistema di Allevamento: Sylvoz.

Epoca di Raccolta: prima e seconda decade di settembre.

Tecnologia "Le Contesse":

- pressatura soffice e pulizia del mosto per decantazione statica a freddo.
- conservazione di una parte del mosto a freddo, vinificazione della restante parte a temperatura controllata e poi conservazione in recipienti di acciaio inox a bassa temperatura.
- rifermentazione in autoclave con lieviti selezionati.
- imbottigliamento e riposo in bottiglia per qualche settimana in magazzino condizionato.

Gradazione Alcolica: 10,50 % vol.

Residuo Zuccherino: 9 g/l.

Perlage: fine e persistente.

Colore: giallo paglierino chiaro.

Profumo: fruttato con note di mela Golden e pera Williams, floreale di fiori bianchi.

Palato: fresco e sapido.

Servizio: servire freddo ad una temperatura di 8-10°C.

Abbinamenti Consigliati: vino giovane e vivace, ideale per accompagnare piatti leggeri e sfiziosi, portate di pesce alla griglia, carni bianche e verdure al forno o fritte.