



Bianco Frizzante IGT Marca Trevigiana



Description du produit

Vin mousseux obtenu par refermentation en autoclave, avec des levures sélectionnées et à température contrôlée.



0,750 lt

Zone d'Origine: Province de Trévise

Altitude: 40 m au dessus du niveau de la mer.

Type de terrain: texture moyenne.

Cépages: Chardonnay et Glera surtout.

Système de culture: Sylvoz.

Période de récolte: première et deuxième décennie de septembre.

Technologie "Le Contesse":

- pressage doux et nettoyage du moût par décantation statique à froid.
- conservation d'une partie du moût à froid, vinification de la partie restante à température contrôlée puis stockage dans des cuves en acier inoxydable à basse température
- refermentation en autoclave avec des levures sélectionnées et à température contrôlée
- mise en bouteille et repos pendant quelques semaines à une température contrôlée.

Degré d'alcool: 10,50 % vol.

Residual Sugar: 9 g/l.

Perlage: fin et persistant.

Couleur: jaune paille clair.

Parfum: La note fruitée émerge dans les senteurs de pomme acerbe et de pamplemousse, tandis que la note florale dominante est celle de la glycine et des fleurs d'acacia.

En bouche: il est sapide, avec un goût frais et une bonne structure, extrêmement agréable et harmonieux.

Température de dégustation: 8-10°C.

Accompagnement: Un vin jeune et vif, idéal pour accompagner des plats légers et amusants, des plats de poisson grillés, des viandes blanches et des légumes cuits ou frits.