

## Vino Frizzante BIANCO



### TIPOLOGIA

Vino frizzante bianco SECCO

### VITIGNI PRINCIPALI

Uve vocate alla frizzantatura

### AREA DI PRODUZIONE

Uve provenienti in particolare dalle regioni nord e centro Italia

### TERRENI

Terreni ben esposti su base calcarea, che donano alle uve un'acidità naturale sostenuta ideale per la produzione di vini spumanti.

### RACCOLTA

A seconda delle annate, la vendemmia avviene tra fine agosto ed inizio settembre, per garantire una corretta maturazione e un buon livello di acidità delle uve

### VINIFICAZIONE

Pressatura soffice e fermentazione in contenitori di acciaio a temperatura controllata per mantenere gli aromi naturali delle uve ed ottenere un vino base ricco di acidità e profumi.

La seconda fermentazione (presa di spuma) avviene attraverso l'inoculo di lieviti selezionati in vasche d'acciaio a temperatura e pressione controllata (autoclavi) secondo il metodo Charmat.

### COLORE

Giallo paglierino tenue; perlage leggero e vivace.

### OLFATTO

Naso delicato con note di fiori e sentori vinosi di uva fresca.

### GUSTO

Secco e pieno, armonico e ben equilibrato, piacevolmente fresco.

### ABBINAMENTI

Ideale come vino a tutto pasto, ma eccellente con antipasti, piatti di pasta, frutti di mare e crostacei, formaggi e verdure grigliate.

### CONSIGLI PER IL SERVIZIO

8-10°C

[Renana ( 75 cl )], [10% vol ]

Stabilimento di Cazzano  
Via L. Corradini 30/A  
37030 Cazzano di Tramigna (VR)



Stabilimento di Campogalliano  
Via S.Ferrari 44  
41011 Campogalliano (MO)