

Vino frizzante Bianco amabile



Frizzante 150cl (150 cl)

TIPOLOGIA

Vino frizzante bianco AMABILE

VITIGNI PRINCIPALI

Uve italiane a bacca bianca vocate alla frizzantatura, in particolare Trebbiano

AREA DI PRODUZIONE

Uve italiane provenienti in particolare dalle regioni Veneto ed Emilia.

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

Caratterizzato da un'a spiccata morbidezza, bilanciata da un'ottima acidità. In bocca lascia un piacevole retrogusto di bacche e uva spina.

ABBINAMENTI

Ben si adatta a pastasciutte con sughi di carne, piatti succulenti a base di carne, arrostiti ed ai salumi tipici Emiliani. La versione amabile accompagna egregiamente i dolci secchi e la pasticceria della tradizione modenese.

CONSIGLI PER IL SERVIZIO

8-10°C

GRADO ALCOLICO

8,5% vol

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



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