

Colore giallo paglierino, perlage fine e persistente, profumo delicato di crosta di pane, frutta secca e note vanigliate.



Classificazione:

Vino Spumante di Qualità Brut

Varietà:

Selezione di uve di Pinot Bianco

Sistema di allevamento:

Sylvoz

Terreno:

Media collina di origine mista di ponca, sassi e limo di medio impasto

Sostenibilità:

Gestiamo i nostri vigneti seguendo il disciplinare di produzione integrata volontaria della Regione Friuli Venezia Giulia che prevede l'uso coordinato e razionale di tutti i fattori della produzione allo scopo di ridurre al minimo il ricorso a mezzi tecnici che hanno un impatto sull'ambiente o sulla salute dei consumatori, utilizziamo i prodotti a minor impatto per la salute e per l'ambiente e riduciamo al minimo gli interventi tramite il monitoraggio delle malattie e degli insetti dannosi. Favoriamo l'equilibrio naturale falciando l'erba a filari alterni per garantire la presenza di polline e ripari per api e altri insetti utili.

Epoca di vendemmia:

Prima decade di settembre

Vinificazione:

Pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata. Una piccola quantità viene fatta fermentare in barriques e assemblata a fine fermentazione. Sosta sulle fecce fino alla spumantizzazione con metodo Martinotti.

Sensi:

Colore: Giallo paglierino, perlage fine e persistente

Profumo: Delicato di crosta di pane, frutta secca, fiori bianchi e note vanigliate

Sapore: Sapore secco, con bella acidità e ottima persistenza

Abbinamenti:

Ottimo come aperitivo si abbina bene anche con antipasti e primi piatti di pesce e crostacei. Non disdegna di essere considerato come un prodotto da tutto pasto.

Temperatura di servizio +6°

