

FRIZZAMARE VINO BIANCO FRIZZANTE



Frizzamare, vino bianco frizzante, regala piacevoli profumi floreali al naso ed un gusto fresco con note fruttate ed agrumate tipiche della terra da cui nasce.

LE UVE

Vitigni a bacca bianca.

ZONA DI PRODUZIONE

Sicilia occidentale.

VENDEMMIA

Ad agosto per mantenere più integro possibile il quadro acidico ed aromatico delle varietà.

VINIFICAZIONE

Avviene attraverso il raffreddamento delle uve e pressature soffici in assenza di ossigeno per mantenere integri gli aromi primari. Segue una decantazione statica del mosto fiore. La fermentazione avviene a temperature inferiori a 15°C. La successiva rifermentazione avviene in piccole autoclavi prima del suo imbottigliamento a freddo.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore giallo tenue con riflessi verdognoli. Regala piacevoli profumi floreali al naso, un gusto fresco con note fruttate ed agrumate.

CONSERVAZIONE OTTIMALE

1 anno.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ottimo come aperitivo è ideale con antipasti, pesce, formaggi freschi e piatti della cucina orientale.

ALLERGENI: Contiene solfiti.



375 ml



750 ml



1,500 ml
Magnum