

CINGUETTO

VINO BIANCO FRIZZANTE



PRODOTTO
Categoria: Vino bianco frizzante
uve principali: Cuvée di uve bianche
Vinificazione: Vinificazione in bianco. Fermentazione alcolica in autoclave a temperatura controllata 12-18°C per un totale di 10-15 giorni
Affinamento: Solo serbatoi inox
Vendemmia: 100% a mano
Terreno: Prevalentemente suoli alluvionali, caratterizzati da tessitura argilloso-limosa
origine del prodotto: Italia
VALUTAZIONE ORGANOLETTICA
Colore: Giallo paglierino chiaro con riflessi verdognoli
Profumo: Fruttato e fresco. Note di mela, pera e fiori di acacia
Gusto: Fresco e vivace al palato, fine ed elegante, con un retrogusto rinfrescante
CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE E INFORMAZIONI AGGIUNTIVE
Conservazione: Conservare in verticale in un luogo asciutto, fresco e buio. Non invecchiare, meglio berlo giovane
Abbinamenti: Ideale per tutti i pasti quotidiani, come base per cocktail o da solo
Temperatura di servizio: 8-10°C. Servito a questa temperatura, il vino esprime al meglio la sua complessità aromatica e il suo equilibrio al palato
Calice consigliato: Il vino bianco frizzante si gusta al meglio in un calice a tulipano, che preserva le bollicine ed esalta gli aromi fruttati e floreali

Cont. netto	Alcol vol.	Zuccheri gr/l	Acidità totale gr/l	Peso netto (kg)	Codice doganale	Codice a barre ottiglia
750 ml	10.5%	10-15	5-6.5	1.21 kg	22042109	8001592004812