

VIGNE SARDE



DOLI'

VINO FRIZZANTE

CARATTERI ORGANOLETTICI

Colore: giallo paglierino tenue con riflessi verdolini.

Profumo: intenso, fresco e fruttato con note di mandorle e di fiori bianchi.

Sapore: vivace, morbido e fruttato con una persistente nota di freschezza.

UVAGGI

Uve bianche autoctone

ZONA DI PRODUZIONE

Territorio circostante la Cantina, caratterizzato da suoli di medio impasto composti da calcari argillosi di origine miocenica, giacitura collinare media e clima sub-arido.

TECNOLOGIA DI PRODUZIONE

Il mosto ottenuto viene immediatamente raffreddato per poi essere separato dalle fecce mediante sedimentazione statica e avviato alla prima fermentazione condotta da lieviti selezionati, alla temperatura di 14°C per un periodo di circa due settimane. Completata la prima fermentazione, il vino base viene avviato alla presa di spuma in autoclave per un periodo di circa 45 giorni.

INVECCHIAMENTO

Da bersi preferibilmente entro l'anno successivo alla vendemmia.

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE

In locali freschi, asciutti e al riparo dalla luce.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8-10 °C.

ACCOSTAMENTI AL CIBO

Ideale come aperitivo, con antipasti di mare e crostacei.

| | |
|------------------------------|------------------|
| Codice Prodotto | XBNF06 |
| Codice EAN bottiglia | 8001235754005 |
| Codice EAN cartone | 8001235754005 |
| Numero bottiglie per cartone | 6 |
| Dimensione cartone mm | 190x280x300(h) |
| Peso cartone Kg | 8,330 |
| Numero cartoni per pedana | 96 |
| Numero cartoni per strato | 16 |
| Numero strati per pedana | 4 |
| Dimensione pedana mm | 800x1200x1920(h) |
| Peso pedana Kg | 823 |