



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, 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 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 e immesso al consumo.

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 e da abbinare ad antipasti di mare e crostacei.