

FIANO RIFERMENTATO COL FONDO 24 LUNE



Denominazione: Vino Bianco Frizzante (con il fondo)

Tappo Corona

Uve: Fiano 100%

Terreno: Argilloso - calcareo

Età media delle viti: 20 anni

Allevamento: Guyot bilaterale

Resa di produzione: 70 q.li Ha

Vendemmia: Fine agosto

Vinificazione: Fermentazione in acciaio a temperatura controllata

Maturazione e affinamento: Affinamento del vino base per 12 mesi in anfora.

Al mosto fresco della vendemmia successiva vengono aggiunti i lieviti per rifermentare il vino base, poi viene affinato per ulteriori 12 mesi in bottiglia.

Esame organolettico: Colore giallo paglierino con riflessi dorati.

Al naso risulta pieno con sentori di mandarino, albicocca e frutta a polpa gialla.

Al gusto si può ritrovare una nota sapida con un sentore di nocciola.

Gradazione alcolica: 12% Vol.

Temperatura di servizio: 8° - 10° C.

Abbinamenti: Da aperitivo, antipasti, carni bianche, piatti di pesce ricchi, anche alla griglia, frutti di mare.