

FREDERIK VINO SPUMANTE BRUT BIO VEGAN



Area di produzione: Veneto.

Le uve: Chardonnay 100%.

Vinificazione: L'uva viene raccolta e pressata ed il mosto ottenuto viene lasciato decantare. Vengono aggiunti i lieviti selezionati per la fermentazione alcolica a temperatura controllata di circa 14°C. Viene indotta poi la seconda fermentazione in autoclave per almeno 30 giorni, fino ad ottenere la pressione desiderata. Atm. superiori a 4.5.

Grado alcolico: 10,5% vol.

Zuccheri: 8 gr/l

Acidità totale: 6,0 gr/l

S02: 110 mg/l

Perlage: Fine.

Colore: Giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli e brillanti.

Sapore: Fresco, delicato, piacevolmente acidulo.

Profumo: Armonico, con note di fiori di acacia e mela gialla.

Abbinamenti: Ideale come aperitivo e da bere in ogni momento della giornata. Ottimo con piatti di pesce crudo.

Temperatura di servizio: 4°C.