



SCARABOCCHIO

VINO BIANCO FRIZZANTE

Questo vino è prodotto con un taglio di Chardonnay e Trebbiano, rifermentati in autoclave con metodo Charmat.

PRODOTTO

Varietà	Autoctone e internazionali
Regione	Emilia-Romagna
Area	Romagna in zona pedecollinare e collinare
Alcol	Alc. 12% vol



VINIFICAZIONE

Fermentazione in bianco a 16° C del mosto ottenuto da spremitura soffice degli acini e sottoposto a pulizia a freddo per ottenere il vino base, viene reso frizzante dalla successiva rifermentazione in autoclave fino a circa 2 bar.

AFFINAMENTO

Rifermentazione per 45 giorni in autoclave ed un successivo mese in bottiglia.

NOTE ORGANOLETTICHE

Questo vino bianco ottenuto da un'accurata vinificazione separata delle uve che lo compongono, presenta delicati sentori di fiori bianchi e mela golden agrumi e note erbacee, la leggera gasatura e il finale morbido, rendono il vino molto piacevole..

COLORE Giallo verdolino tenue.

AROMA Delicati sentori fruttati di mela golden.

ABBINAMENTI

Ottimo come aperitivo e a tutto pasto con piatti leggeri di pesce e carne della tradizione italiana.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 10-12 °C

PRODUZIONE ANNUA 15.000 bottiglie