



SCARABOCCHIO

VINO BIANCO FRIZZANTE



VINIFICAZIONE

Fermentazione in bianco a 16 °C del mosto ottenuto dalla pressatura soffice degli acini e sottoposto a chiarificazione a freddo per ottenere il vino base. La successiva rifermentazione in autoclave fino a circa 2 bar lo trasforma in vino spumante.

AFFINAMENTO

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

NOTE DI DEGUSTAZIONE

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

COLORE





Giallo paglierino tendente al verde.

PROFUMO

Delicati sentori fruttati di mela.

ABBINAMENTI

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

 TEMPERATURA DI SERVIZIO 10-12 °C	 ALCOOL 12	 VARIETA' D'UVA Vino bianco	 ZUCCHERI RESIDUI 10 g/l
--	---	---	---