

"G10" VENETO IGT

Vino bianco frizzante rifermentato in bottiglia



VIVITIGNO:
GLERA E CHARDONNAY

FORMA DI ALLEVAMENTO:
DOPPIO CAPOVOLTO

VINIFICAZIONE:
PRESSATURA SOFFICE E FERMENTAZIONE LENTA A TEMPERATURA CONTROLLATA, IN SERBATOI DI ACCIAIO INOX.

RIFERMENTAZIONE:
RIFERMENTAZIONE IN BOTTIGLIA.

ALCOL:
11% VOL

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:
VINO GIALLO PAGLIERINO CON PERLAGE FINE. AL NASO PRESENTA SENTORI DI LIEVITO E CROSTA DI PANE. IL SAPORE E' FRESCO E DELICATO

TEMPERATURA DI SERVIZIO:
4 - 6 ° C

ABBINAMENTI:
OTTIMO COME APERITIVO, SI ABBINA PERFETTAMENTE CON FRITTURE DI PESCE O TEMPURA. DA PROVARE ANCHE CON LA PIZZA!

VIA REGIA SOCIETA' AGRICOLA
DI PEZZATO MANUELA E CARRARO ELENA S.S.
VIA TERRAGLIO, 489/E - 31022 PREGANZIOL (TV)
0422-330854 - INFO@VIAREGIA.IT



SESTIMO DI QUALITÀ NAZIONALE
PRODUZIONE VITIGRICA