



# "G10" ETICHETTA NERA VENETO IGT

Vino bianco frizzante rifermentato in bottiglia



**VITIGNO:**  
UVAGGIO DI PINOT BIANCO, PINOT NERO E  
CHARDONNAY

**FORMA DI ALLEVAMENTO:**  
GUYOT

**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

