

VENTU DE MA – FRIZZANTE

Vino delicato ottenuto dalla vinificazione di uve selezionate.

Di elegante colore giallo tenue con riflessi verdognoli, diviene accattivante al naso con sentori fini e persistenti che ricordano la mela e la pesca selvatica, mentre il sapore secco e deciso lo rende ideale compagno di primi piatti delicati, secondi a base di pesce bollito e frittate.

Affinchè tutte le sue qualità vengano percepite nella loro pienezza si consiglia di assaporarlo ad una temperatura compresa tra gli 8° e i 10° C.

La vinificazione viene svolta in bianco che prevede la pressatura immediata delle uve e la separazione del mosto dalle bucce.. L'estrazione del mosto fiore così ottenuto, fermenta in vasche di acciaio termo condizionate e sulo successivamente viene rifermentato al fine di ottenere un gradevole “petillante”.

L'imbottigliamento viene effettuato a partire dal mese di Gennaio successivo alla vendemmia.