Scipion

BIANCO FRIZZANTE

Vitigno utilizzato: Chardonnay - Trebbiano

Zona d'Origine: Italia

Epoca di vendemmia: 1" decade di settembre

Vinificazione: pressatura soffice delle uve, fermentazione del mosto a temperatura controllata in autoclave

Affinamento: acciaio – bottiglia

Resa di uva in vino (%): 60

Acidità Volatile g/lt: 0,23

Acidità totale g/lt: 6,44

Zuccheri Fehling g/lt: 7,10

Alcool % vol: 11,50

Colore: giallo paglierino con lievi riflessi verdolini

Profumo: bouquet fine e delicato, fragrante, floreale

Sapore: gusto armonico, di buona acidità, fresco con sentori fruttati

Abbinamenti: ottimo vino aperitivo,di tutto pasto. Eccellente con primi piatti a base di pesce e crostacei, frutti di mare crudi e formaggi

Temperatura di servizio: 8 - 10°C

Conservazione: in luogo fresco, al riparo dalla luce e da fonti di calore

Formati disponibili: bottiglia ml 750

Pezzi per cartone: 6 - Cartoni per pallet: 72 - File per pallet: 4 - N. cartoni per fila: 18