



El frissantin del vajo

Bianco Veronese frizzante IGT

Indicazione Geografica Tipica

CARATTERISTICHE

Nome:	El frissantin del Vajo
Zona d'origine:	Lago di Garda, Verona (Italia)
Vendemmia:	2021
Alcool:	12%
Temperature di servizio:	Servito intorno ai 08-10°C rende al meglio
Uve:	Garganega, Trebbiano, Chardonnay e Pinot Grigio
Epoca di vendemmia:	prima settimana di ottobre
Tipo di raccolta:	Manuale
Tipo di terreno:	argilloso misto con ciottoli
Vinificazione:	Il mosto ottenuto da una pressatura soffice viene lasciato fermentare per una decina di giorni ad una temperatura di 16 °C. Viene poi riposto a maturare in serbatoi di acciaio fino al momento dell'imbottigliamento.
Valori nutrizionali:	per 100 ml = 303 Kj/72 kcal
Caratteristiche organolettiche:	Il Bianco Veronese frizzante IGT si presenta di colore giallo paglierino con lievi riflessi verdognoli. Al naso offre interessanti note fresche e delicate di biancospino, mela verde e fiori bianchi. Al palato si mostra aromatico, asciutto, sapido e beverino, con piacevoli sensazioni retronasali che ritornano e si confermano. Sorprende per una lunga persistente, rendendo queste bollicine, immediata ma di bella personalità.
Abbinamenti:	Aperitivo per eccellenza e fuori pasto, ben si accompagna con antipasti di pesce e di verdure, croissant salati, cocktail di gamberetti, pollo fritto, cucina cinese e thailandese e pesce di lago. Adatto anche per una dieta vegana.
Solfiti:	Contiene solfiti
Formato:	750 ml
Etichetta ambientale:	Raccolta differenziata. Bottiglia, vetro, GL70; tappo, sughero, FOR 51; capsula, plastica, C/PVC 90. Verifica le disposizioni del tuo comune

Azienda Agricola Colle d'Oro sul Lago

Via Bragati n. 7 – 37060 Sona (Verona) Italia - www.colledorosullago.it – info@colledorosullago.it