

Vino da Sete

VINO FRIZZANTE SUI LIEVITI



Tipologia: Vino bianco frizzante

Vitigni: Garganega 80% e Malvasia bianca 20%



Vigna: sulla collina di San Giorgio nel comune di Sant'Ambrogio di Valpolicella, zona Valpolicella Classica, 400-500 m. sl.m.

Terreni: calcari e marne bianche con sedimenti di selce, esposizione sud-ovest

Allevamento: pergola trentina

Età media delle viti: 50 anni

Coltivazione dei vigneti: agricoltura biologica e biodinamica



Vendemmia: raccolta manuale da fine settembre in cassette da 10 kg e pigiatura in giornata

Vinificazione: lieve pressatura per estrarre il mosto fiore e fermentazione spontanea con lieviti indigeni per 8/10 gg, rifermentazione in bottiglia con l'aggiunta di mosto di uva appassita



Descrizione: di colore giallo paglierino, al naso fiori bianchi, note agrumate, semi di pompelmo, grande freschezza e sapidità al palato

Abbinamento: vino di facile beva, fresco, dissetante, ottimo con antipasti

Temperatura di servizio: 10/12°C

Potenziale evolutivo: evoluzione interessante grazie ai lieviti presenti in bottiglia

Produzione annua: 900 bottiglie 0,75l / 36 magnum



- VALPOLICELLA DOC
- VALPOLICELLA DOC CLASSICO
- VALPOLICELLA DOC VALPANTENA