

COLLEZIONE ORO

SCIAVURU VINO FRIZZANTE

VITIGNO

Catarratto, Damaschino

TIPOLOGIA

Bacca bianca

TERRENO

Misto, con elevata percentuale di terreno sabbioso-argilloso

VIGNETI

Allevati a contro spalliera

VENDEMMIA

Fine Agosto

VINIFICAZIONE

La pressatura delle uve è soffice e la fermentazione in autoclave a 15°C dura 14 giorni

MATURAZIONE

In vasche di acciaio inox per tre mesi "sur lie"

AFFINAMENTO

Per sei mesi in bottiglia



DEGUSTAZIONE

COLORE

Giallo paglierino, attraversato da un perlage di grana non troppo fine, caratterizzato da una buona persistenza.

PROFUMO

Aromi principalmente fruttati e floreali, che avvolgono il naso con note nitide e schiette.

SAPORE

Brioso e vivace dal corpo leggero, molto snello e scorrevole, con un sorso che piace per la componente fresca.



ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Eccellente come aperitivo ideale con antipasti di crudité di pesce e secondi leggeri a base di carni bianche



GRADO ALCOLICO

11% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8-10°C