



San Leo Frizzante



TERRITORIO

Veneto



UVE

Uve a bacca bianca



GRADAZIONE ALCOLICA

10,5% in volume



FORMATI DISPONIBILI

750 ml

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Dopo la pigiatura soffice e la diraspatura, ha luogo sedimentazione a freddo, al fine di mantenere al meglio le peculiari caratteristiche delle uve di origine. La fermentazione è lenta e si sviluppa a temperatura controllata di 18° C. con l'aggiunta di lieviti selezionati. La vivace effervescenza si ottiene grazie al passaggio in recipienti chiusi fino al raggiungimento di 2,5 bar di pressione.

COLORE

Giallo paglierino che al momento della mescolta si orna di una spuma leggera, seguita da una fine corona e dalla danza di fini bollicine che durano a lungo.

PROFUMO

Al naso offre la tipicità delle uve di origine, con toni giovani e delicati, accompagnati da un gradevole sentore fruttato.

SAPORE

Armonicamente rotondo, delicato nella sua morbidezza, armonioso di equilibri, con conclusione lunga, fresca e venata di sapidità.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Va servito a 6° - 8° C.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

E' vino molto fine e leggero ideale come aperitivo ma anche da tutto pasto, per accompagnare primi piatti delicati, piatti di pesce, fritti compresi e formaggi freschi.