

VINO FRIZZANTE “FRANZOŠI”



750 ML



DENOMINAZIONE: Vino bianco frizzante

VITIGNO: vitigni a bacca bianca

TERRENO: Medio impasto

ZONA DI PRODUZIONE: Veneto

FORMA DI ALLEVAMENTO: Silvoz

VENDEMMIA: Manuale, prima decade di Settembre.

VINIFICAZIONE: Pressatura soffice e pulizia del mosto per decantazione statica a freddo. Conservazione di una parte del mosto a freddo, vinificazione della restante parte a temperatura controllata e poi conservazione in recipienti di acciaio inox a bassa temperatura. Rifermentazione in autoclave con lieviti selezionati.

NOTE DEGUSTATIVE: Brillante, giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli. Note di frutta tropicale, fresco e vivace, di media persistenza.

ABBINAMENTI: Aperitivo, antipasti, piatti leggeri a base di pesce.



APPELLATION: White semi sparkling wine

GRAPE: white grape varieties

SOIL: Moraine, medium-textured, loose, good drainage

VINEYARD LOCATION: Veneto.

TRAINING SYSTEM: Sylvoz

HARVEST: Beginning of September

VINIFICATION: Soft pressing and cleaning of the must by cold static decantation. Cold storage of a part of the must, fermentation of the rest with controlled temperature and then storage in stainless steel tanks at low temperature. Secondary fermentation in pressurized vat with selected yeasts.

DESCRIPTION: Brilliant, pale straw yellow with greenish reflections. Notes of tropical fruit, fresh and lively, of medium persistence.

SERVING SUGGESTIONS: aperitif, appetizers, light fish dishes.



BEZEICHNUNG: Schaumwein

REBSORTEN: verschiedene weißsorten

BODEN: Boden mittlerer Texturen

HERKUNFT: Veneto.

ERZIEHUNGSSYSTEM: Sylvoz

ERNTE: Anfang September

BEREITUNG: Sanftes Pressen und Mostreinigung durch statisch Deckantierung. Lagerung eines Teiles des Mostes bei niedriger Temperatur und Gärung des Rests bei 18°-19°C. Zweitgärung im Gärbehälter mit. ausgewählten Hefen.

BESCHREIBUNG: Strohgelbe Farbe Strohgelb mit hellgrünen Reflexen. Duftend mit intensiver Note nach gelben Früchten von Äpfeln und unreifen Früchten und einem Hauch von Blumen. Im Geschmack spritzig, ausgewogen mit ausgeprägter Mineralität, recht rund und einhüllend. Harmonisch und wohlschmeckend, gut Nachgeschmack.

EMPFOHLENE SPEISEN: als Aperitif, bei Vorspeisen, Fischgerichte, zarte Käse.