



Azienda Agricola e Cantina  
**FRANZOSI**



750 ML

## "VINO FRIZZANTE" FRANZOSI

**DENOMINAZIONE:** Vino bianco frizzante

**VITIGNO:** Uve a bacca bianca

**TERRENO:** Medio impasto

**ZONA DI PRODUZIONE:** Lombardia / 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.



## "VINO FRIZZANTE" FRANZOSI

**APPELLATION:** White semi sparkling wine

**GRAPE:** Whithe grapes

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

**VINEYARD LOCATION:** South of Lake Garda, Lombardy and 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.



## "VINO FRIZZANTE" FRANZOSI

**BEZEICHNUNG:** Schaumwein

**REBSORTEN:** Weisse Trauben

**BODEN:** Boden mittlerer Texturen

**HERKUNFT:** Südlich des Gardasees, Lombardei und Veneto.

**ERZIEHUNGSSYSTEM:** Sylvoz

**ERNT:** 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 GÄRBERHÄLTER 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.

**CANTINE FRANZOSI DI FRANZOSI BRUNO E FIGLI S.A.S.**

Via XXV Aprile, 6 25080 Puegnago del Garda BS Italy

Tel/Fax 0039 0365 65 13 80 Vat no. 0317770983

www.cantinefranzosi.it info@cantinefranzosi.it