



POSÀ VINO FRIZZANTE

VINO BIANCO COL FONDO

ZONA DI PRODUZIONE

Trentino - Cembra

VIGNETI

Esposizione: sud, sud-ovest, sud-est in forte pendenza, posizione molto ventilata;

Altitudine: 600-700 m. s.l.m.

Terreno: da roccia di origine vulcanica, porfido disgregato dal colore bruno scuro, contenente una buona dotazione di argilla e di sostanza organica. Fertilità biologica ottima.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot- Resa 55-65 hl/ha

UVE

Chardonnay 85% - Muller Turgau 15% raccolte con vendemmia manuale

VINIFICAZIONE

prima fermentazione in acciaio - rifermetazione in bottiglia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo paglierino;

Profumo: leggermente aromatico, floreale: fiori di sambuco e di montagna - fruttato: pesca, albicocca e note fresche tropicali;

Sapore: fragrante e fresco.

GRADO ALCOLICO

11,5%vol

ABBINAMENTI

Dissetante aperitivo da bere in compagnia, si accompagna con antipasti a base di salumi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6 - 8°C

DURATA PREVISTA IN BOTTIGLIA

5 - 7 anni

CONTIENE SOLFITI