



DONELLI FRIZZANTE BIANCO

~ bianco frizzante amabile ~





DONELLI FRIZZANTE BIANCO

~ bianco frizzante amabile ~

Scheda Prodotto :












TIPOLOGIA	bianco frizzante amabile
CLASSIFICAZIONE	bianco frizzante amabile
AREA DI PRODUZIONE	Italia
TERRENO	marme calcaree e sedimentari
UVAGGIO	30% Malvasia, 70% Trebbiano
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	cordone speronato, G.D.C., spalliera, archetto
EPOCA DI RACCOLTA	fine agosto, inizio settembre
VINIFICAZIONE	in bianco, con macerazione a temperature controllata. La successiva presa di spuma, estremamente lenta, avviene per rifermentazione naturale, secondo il metodo Charmat.
SPUMA	fine, persistente e dal colore bianco carta
COLORE	giallo paglierino chiaro
PROFUMO	ampio e floreale con eleganti sentori di frutta bianca
SAPORE	amabile, elegante, fruttato e ben bilanciato dalla piacevole freschezza
TEMPERATURA DI SERVIZIO	8-11 °C
ABBINAMENTI GASTRONOMICI	estremamente versatile, è ideale come aperitivo, ma può anche piacevolmente accompagnare l'intero pasto



DONELLI FRIZZANTE BIANCO

~ bianco frizzante amabile ~

Dati Logistici :

 ml		 cm	 kg					 EAN	
			Lordo	Netto	 n.	 kg	 cm		
750	6		7,800	4,500	120 (5x24)	936,00	165	8008920987731	