



### Area di produzione

Siamo nel cuore della cosiddetta Bassa Pianura Friulana che si estende in un'area compresa tra il fiume Livenza (a ovest) e l'Isonzo (a est) e tra la linea delle risorgive e il mare. A seguito di imponenti opere di bonifica risalenti ai primi anni del XX secolo, l'area è riccamente coltivata.

**Comune** Piancada, Palazzolo dello Stella

**Altitudine** 0m slm

### Terreno

Il sottosuolo limo-sabbioso, limo-argilloso è adatto alla coltivazione della vite, che trova nella fertilità e salinità del terreno una caratteristica fondamentale per l'aromaticità dei vini.

**Vitigno** Müller Thurgau

**Estensione vigneto** 3ha

**Cepi/ettaro** 4000

**Età vigneto** 5 anni

**Sistema Allevamento** cortina semplice

**Vendemmia** meccanica - settembre

**Resa ettaro** 190q/ha

### Processo produttivo

Dopo la raccolta meccanica, le uve vengono raffreddate per preservarne gli aromi distintivi. Segue la pressatura soffice e la prima fermentazione con aggiunta di lieviti selezionati a temperatura controllata di 10-12°C. Seconda fermentazione in autoclave per 2,5 mesi per permettere un puntuale lavoro dei lieviti e creare un perlage sottile. Si procede con la stabilizzazione a freddo e la filtrazione e lo spumante viene poi imbottigliato e confezionato.

### Caratteristiche organolettiche

Giallo paglierino con riflessi verdognoli, perlage fine e persistente. Al naso bouquet raffinato di fiori bianchi sbocciati e note di frutta secca; persistenza e morbidezza al palato.

### Caratteristiche chimiche

**Alcol** 11,5%

**Zuccheri, g/l** 14,00-15,00

**Acidità, g/l** 5,00-5,50

### Abbinamenti

Piatti dal sapore delicato come hamburger di pollo o hamburger di verdure, accompagnati da salse fresche.

**Bicchieri consigliato** Calice a tulipano

**Temperatura di servizio** 4-6°C

**Formati disponibili** 75cl

**Codice articolo** BTGBDB

**Cartone** 6 bottiglie

**EAN bottiglia** 8055205250486

**EAN cartone** 8055205250615

**Pallet 80x120** 60 cartoni



IT-BIO-015  
AGRICOLTURA UE/NON UE



VEGANOK  
AZIENDA N.1045



**Premi**  
Bronzo - Decanter World Wine Awards - UK (2023)