



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

Ceppi/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)