

SCIÀNCO SPUMANTE BRUT CUSTOZA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



- Cépages** Garganega, Tocai Friulano, Trebbiano Toscano, Cortese et Chardonnay.
- Localisation et caractéristiques du vignoble** Produit à partir de raisins situés dans la municipalité de Sommacampagna au sud-est du Lac de Garde.
- Altitude moyenne des sols et leur composition** Les collines sont situées à 100/150 mètres d'altitude, d'origine morainique à sol calcaire, argileux, graveleux.
- Système de plantation** Guyot.
- Vendanges** Fin août, début septembre.
- Vinification** Pressurage doux et fermentation en cuve acier à température contrôlée, avec fermentation ultérieure en cuve close.
- Description organoleptique** Couleur jaune paille aux reflets verdâtres, fin perlage. Nez floral et fruité: aubépine, agrumes, pêche, pomme verte et poire. En bouche on retrouve un élégant bouquet de pêche, d'abricot, de pomme verte et de fleurs blanches. Excellente finale, persistante et harmonieuse.
- Vol.** 12,5%.
- Accords mets et vins recommandés** Excellent pour les apéritifs, le poisson, charcuterie et des hors-d'œuvre au fromage.
- Température de service** 6°C - 8°C.

 
750 ml 1500 ml

MONTE DEL FRÀ
AZIENDA AGRICOLA