

FRIVOLEZZA

VINO SPUMANTE DI QUALITÀ - DOSAGGIO ZERO - METODO CLASSICO

ORIGINE E METODO DI VINIFICAZIONE

Vitigno:	autoctono
Composizione del terreno:	argillo-limoso a reazione acida, di origine alluvionale con scheletro grossolano derivato dal supervulcano della Valsesia
Forma di allevamento:	guyot
Resa media per ettaro:	circa 70 quintali
Vendemmia:	manuale in cassette, a inizio settembre
Vinificazione:	diraspatura e immediata pigiatura soffice dell'uva in ambiente riducente, criomacerazione e contatto con le bucce per circa 2 ore. Fermentazione alcolica lenta a bassa temperatura per conservare le note fruttate.
Affinamento:	50 mesi sui lieviti
Sboccatura:	febbraio 2024
Gradazione alcolica:	12,5% Vol
Bottiglia:	flute



CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore:	rosa tenue con riflessi aranciati
Perlage:	fine e persistente
Profumo:	delicati sentori di piccoli frutti rossi, note agrumate
Sapore:	secco e caldo, cremoso con freschezza e sapidità
Accostamento gastronomico:	ottimo sia come aperitivo che a tutto pasto, si sposa infatti a una molteplice varietà di primi e secondi piatti a base di pesce, carni bianche e verdure
Temperatura di servizio:	i profumi molto delicati si esaltano con una temperatura di servizio di 4°C