

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