

# FRIVOLEZZA

VINO SPUMANTE DI QUALITÀ - DOSAGGIO ZERO - METODO CLASSICO

## ORIGINE E METODO DI VINIFICAZIONE

<b>Vitigno:</b>	autoctono
<b>Composizione del terreno:</b>	argillo-limoso a reazione acida, di origine alluvionale con scheletro grossolano derivato dal supervulcano della Valsesia
<b>Forma di allevamento:</b>	guyot
<b>Resa media per ettaro:</b>	circa 70 quintali
<b>Vendemmia:</b>	manuale in cassette, a inizio settembre
<b>Vinificazione:</b>	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.
<b>Affinamento:</b>	50 mesi sui lieviti
<b>Sboccatura:</b>	dicembre 2025
<b>Gradazione alcolica:</b>	12,5% Vol
<b>Bottiglia:</b>	flute

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

<b>Colore:</b>	rosa tenue con riflessi aranciati
<b>Perlage:</b>	fine e persistente
<b>Profumo:</b>	delicati sentori di piccoli frutti rossi, note agrumate
<b>Sapore:</b>	secco e caldo, cremoso con freschezza e sapidità
<b>Accostamento gastronomico:</b>	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
<b>Temperatura di servizio:</b>	i profumi molto delicati si esaltano con una temperatura di servizio di 4°C

