

FRIVOLEZZA

VINO SPUMANTE DI QUALITÀ - DOSAGGIO ZERO - METODO CLASSICO

ORIGINE E METODO DI VINIFICAZIONE

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



CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

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