

BOLLICINE
BOLLÉ

FRESCO E CROCCANTE, DIFFICILE FARNE A MENO



VITIGNO

Turbiana



TERRENO

Argilloso con frazioni di argilla color creta chiara.



ALLEVAMENTO

Archetto monolaterale a 7/8 gemme.



DENSITÀ PER ETTARO/RESA PER PIANTA

5000 piante/ha – 2,5 kg/pianta.



LAVORAZIONE

Metodo Ancestrale – Uve raccolte a mano - Pressatura soffice di uva intera – Decantazione statica per 1 notte a 8°C - Innesto fermentazione sul mosto in autoclave che dura circa 16 giorni – Imbottigliamento e maturazione in bottiglia.



VISTA

Color giallo con riflessi verde paglierino, caratterizzato da una spuma fitta ed un perlage finissimo, sinuoso e persistente.



NASO

Al naso è un'esplosione di profumi; ampio e intenso con note di mela, albicocca, pera e rosa. Armonico ed elegante con aromi di grande freschezza.



PALATO

Piacevolmente acidulo e sapido, fresco e fruttato. Di buona pienezza, equilibrio e lunghezza. Armonico e con completa corrispondenza al profumo.



ABBINAMENTI

Ottimo come aperitivo e da tutto pasto, ideale con pasta e risotti alle erbe.



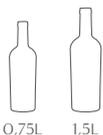
TEMPERATURA DI SERVIZIO

Servire ad una temperatura tra 8 e 10° C.



NOTE ORGANOLETTICHE

Giallo verdolino, fresche note di frutta esotica, secco ed estremamente piacevole.



0,75L 1,5L

FORMATI
DISPONIBILI