



## FRIZANTIN VINO SPUMANTE SUR LIE

Frizantin è il frutto di una sperimentazione tra antico e moderno.

A base di Vermentino, è un frizzante vivo e vitale rifermentato in bottiglia in cui permangono i naturali lieviti di fermentazione.

Formati disponibili: bottiglia da 0,75 Lt

### TERRITORIO

**Esposizione dei vigneti:** da S a SO

**Altitudine:** 150mt

**Suolo:** semi calcareo e argilloso

**Forma di allevamento:** cordone speronato

### CARATTERISTICHE TECNICHE

**Tipologia:** Vino spumante

**Vitigno:** Vermentino 100%

**Gradazione alcolica:** 12,5 %vol

**Acidità totale:** 6,5 g/l

**Vinificazione:** pressatura soffice dei grappoli interi con resa del 45%, rifermentazione in bottiglia del vino base senza successiva sboccatura

**Affinamento:** in acciaio con le fecce fini per 5 mesi

### DEGUSTAZIONE

**Colore:** giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli

**Profumi:** profumi varietali del vermentino, frutta bianca poco matura e sentori di lievito

**Sapore:** freschissimo e armonioso, con un finale pulito e delicatamente frizzante

**Abbinamenti consigliati:** aperitivi, pesce crudo

**Temperatura di servizio:** 4-6°C