



## spadino frizzanti

### verduzzo frizzante

DENOMINAZIONE	Verduzzo IGT Veneto
GRADAZIONE	11,5%
COLTIVAZIONE	Vigneti allevati a Sylvoz con densità di allevamento di 3.500 piante per ettaro.
RESA MEDIA	120q/ha
VINIFICAZIONE	Il mosto viene lasciato a contatto con le proprie vinacce per circa 24 ore. Il prodotto ottenuto viene poi lasciato fermentare per altri 15 giorni in contenitori di acciaio e, prima che si completi totalmente la fermentazione, viene raffreddato e messo in serbatoi in attesa di essere imbottigliato.
SENSAZIONI	Vino frizzante dal colore giallo oro carico, con profumo ampio e fresco che richiama i fiori della robinia e vagamente della violetta. Ha sapore morbido e fruttato, piacevolmente dolce.
ABBINAMENTI	Vino da fine pasto.
SERVIZIO	8-10°C



### raboso frizzante

DENOMINAZIONE	Raboso IGT Veneto
GRADAZIONE	11,5%
COLTIVAZIONE	Vigneti allevati a Sylvoz con densità di allevamento di 3.500 piante per ettaro.
RESA MEDIA	120q/ha
VINIFICAZIONE	Il mosto viene lasciato a fermentare a contatto con le proprie bucce per 4-5 giorni. Particolare attenzione viene posta nell'effettuare le operazioni di follatura e rimontaggio che hanno come scopo l'estrazione del colore evitando di arricchire il vino di tannini astringenti.
SENSAZIONI	Ha profumo di fragoline selvatiche, e sapore piacevolmente acidulo.
ABBINAMENTI	Ottimo fuori pasto, accompagna piacevolmente piatti freschi e veloci, salumi e formaggi a pasta tenera.
SERVIZIO	10-12°C

