



VERDUZZO FRIZZANTE

EIGENSCHAFTEN

CHARAKTER: Perlweine

SORTE: Weiß

BEZEICHNUNG: VERDUZZO FRIZZANTE IGT VENETO

CHARAKTER: Der Schaumwein präsentiert sich mit kräftigem Goldton und einem umfassenden, frischen Bouquet, das an Robinien erinnert und eine feine Veilchennote aufweist. Vom Geschmack her weich, fruchtig und angenehm süß.

WEINBAU: Sylvoz-Erziehung mit einem Bestand von 3500 Reben pro Hektar.

WEINHERSTELLUNG: Der Most bleibt ca. 24 Stunden auf der Maische stehen. Anschließend erfolgt die Gärung in Stahlbehältern, die 15 Tage dauert. Bevor die Gärung vollständig abgeschlossen ist, wird der Wein gekühlt und verbleibt bis zum Abfüllen in Flaschen in den Behältern.

ERTRAG: 120 q/HA

ALKOHOLGEHALT: 11,5%

EMPFEHLUNGEN: Dessertwein.

SERVIERTEMPERATUR: 8-10°C

FORMAT: 0,75 LT



8-10 °C



dal 1950, vini per passione

RIGONI
VITTORINO

www.rigonivittorino.com
info@rigonivittorino.com
+39 0422 746121

