



Vino bianco frizzante dal colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Al naso sentori fragranti e fruttati mentre in bocca un sapore vivace e sapido. Ottimo con antipasti e frittura di mare.

UVE: Verdeca (85%); Chardonnay (15%)
TERRENO: argillo-limoso
ALLEVAMENTO: cordone speronato con 5000 ceppi per ha
ETA MEDIA DEL VIGNETO: 10 anni
VENDEMMIA: Chardonnay prima decade di agosto; Verdeca prima decade di settembre
RESA PER HA.: 90 q. li
PRESA DI SPUMA: 2 mesi in autoclave
FORMATO BOTTIGLIA: 750 ml.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8°C

Sparkling white wine of a straw yellow colour and greenish highlights. The nose has fragrant and fruity hints while in the mouth it is vivid and savoury. Very good with appetizers and fried seafood.

GRAPES: Verdeca (85%); Chardonnay (15%)
SOIL: clayey-muddy
TRAINING SYSTEM: cordon spur with 5000 vinestocks per ha
VINEYARD AVERAGE AGE: 10 years
HARVEST: Chardonnay in first decade of August; Verdeca in first decade of September
YIELD PER HA: 9 tonnes
REFERMENTATION: 2 months in pressurised tank
BOTTLE SIZE: 750 ml.
SERVING TEMPERATURE: 6-8°C