

CÀ MAJÒL FRIZZANTE

Uve: Glera da vigneti della famiglia in provincia di Treviso

Vendemmia: settembre, fatta a mano

Vinificazione: pressatura soffice e decantazione statica

Fermentazione: in acciaio a temperature controllate con lieviti selezionati

Affinamento in bottiglia: da 30 a 90 giorni

Alcol: 11 % vol.

Zuccheri: 8 - 10 g/l

Perlage: fine e persistente

Caratteristiche: colore giallo paglierino brillante con riflessi verdi. Aroma che ricorda i fiori della zona collinare, come la acacia e il tiglio, con una nota finale di frutta, pesca e mela. Gusto dinamico e fresco.

Temperatura di servizio: 5 / 7 °C

Conservazione: in posizione verticale

