

Frizzantino Bianco F

Emilia IGT Dolce



Colore: giallo paglierino.
Profumo: fruttato e piacevole.
Palato: dolce, fresco, brioso.

Scheda tecnica

Bottiglia: 0,75 l. fungo
Classificazione: vino bianco frizzante dolce a fermentazione in serbatoi di acciaio inox
Area di produzione: regione Emilia
Sistema di allevamento: sistemi diversi
Produzione massima per ettaro: kg. 20.000
Tipo di terreno: argilloso
Zuccheri: 57 g/l.
Acidità totale: 6,00 g/l. (valore indicativo medio)
Acidità volatile: 0,35 g/l. (valore indicativo medio)

Anno vendemmia: NV
Contenuto alcolico: 7,5% vol.
Temperatura di servizio: 7 - 9° C
Vitigno: Bianchi diversi dell'Emilia
Invecchiamento: Da bersi giovane con un massimo di durata di 1 o 2 anni

Abbinamenti

Indicato per snack, aperitivi e pasti leggeri.