

Campania Frizzante I.G.T.

ANNATA
2013

UVAGGIO
Un blend di uve bianche Fiano e Greco

TIPOLOGIA
Indicazione Geografica Tipica

GRADAZIONE ALCOLICA
11,85%

SO2
libera 28 mg/l - totale 134 mg/l

ZUCCHERO RESIDUO
9 g/l

RACCOLTA
Terza decade di Settembre ed è
Assolutamente manuale, in cassette
da 20 kg.

VINIFICAZIONE
Macerazione a freddo, pressatura soffice,
fermentazione a temperatura controllata,
rifermentazione lenta in autoclave

AFFINAMENTO:
In bottiglia per 1 mese

COLORE
Giallo paglierino con finissimo perlage

PROFUMO
Sentori fruttati e delicati

SAPORE
Gusto fresco ed avvolgente

TEMPERATURA DI SERVIZIO:
8 C⁰

ABBINAMENTI
Eccellente se bevuto fuori pasto, sublime
come aperitivo e abbinato a crostacei,
molluschi di mare e fritti sia di mare che
di terra.

Il Campania Frizzante Colleantico è il connubio perfetto che unisce il frizzante ai profumi della nostra terra. Il suo sapore fresco e gradevolmente pungente e la sua nota dolce e aromatica sapranno deliziare i palati più raffinati.



TORREVIGNE



www.torrevigne.it