

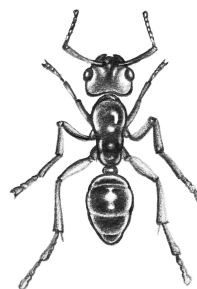
b.i.o

bpuntoio

VINO BIOLOGICO



ROMAGNA
denominazione di origine controllata
SPUMANTE



Le uve di Trebbiano sono delicatamente pressate per estrarre solo la migliore frazione di mosto. Il mosto fermenta in vasche di acciaio inossidabile a 16°C. il vino passa poi in autoclave per la seconda fermentazione e per l'affinamento sulle fecce, di circa due mesi, che dona complessità e corposità al vino.

VITIGNO: Trebbiano.

AREA DI PRODUZIONE: Vigneti della pianura e della collina dell'entroterra romagnolo.

CAPACITÀ: 0,750 lt.

ALCOL: 12,00% Vol.

CARATTERISTICHE: Perlage fine, naso fragrante di fiori bianchi. In bocca fresco e sapido. Di buona struttura.

ABBINAMENTI: Formaggi freschi, molluschi e ostriche. Ideale per aperitivo.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8°C