

# Il Baratto

## Vino bianco frizzante (metodo ancestrale)

### DESCRIZIONE

Colore giallo paglierino. Bolla fine e persistente. Olfatto intenso e raffinato che richiama alla frutta esotica; l'intreccio tra fiori ed erbe aromatiche lo rende molto complesso. In bocca regna l'equilibrio tra morbidezza e spalla acida che mi accompagna ad un bel finale succoso e persistente. Bolla cremosa che stuzzica il palato. Retrogusto che rimanda alla frutta esotica. Eccellente aperitivo con salatini di pasta sfoglia e tartine al salmone oppure da abbinare ad un antipasto all'italiana con verdure sott'olio, olive, salumi e formaggi freschi o poco stagionati.

### SCHEDE TECNICHE

**Vitigno:** Trebbiano

**Denominazione:** Vino bianco frizzante (metodo ancestrale)

**Resa per ettaro:** 75 q.li

**Coltivazione:** 200 M. s.l.m.

**Sistema di allevamento:** Guyot

**Epoca di vendemmia:** terza decade di settembre

**Vinificazione:** Tanks in acciaio

**Elevazione:** Tanks in acciaio

**Fermentazione:** Bottiglia per 4 mesi

**Colore:** giallo paglierino

**Profumo:** frutta esotica, intreccio tra fiori ed erbe aromatiche

**Gusto:** equilibrio tra morbidezza e spalla acida con finale succoso e persistente. Retrogusto che rimanda alla frutta esotica

**Abbinamenti:** aperitivi con salatini di pasta, sfoglia e tartine al salmone; antipasto all'italiana con verdure sottolio, olive, salumi e formaggi freschi

**Temperatura di servizio:** 8° C

**Alcool (% vol.):** 12,50



# Il Baratto

## Sparkling white wine ancestral

### DESCRIPTION

Pale yellow color. Fine and persistent bubbles. Intense and refined aroma reminiscent of exotic fruits; the interplay between flowers and aromatic herbs makes it very complex. On the palate, there is a balance between softness and acidic backbone that leads to a beautiful juicy and persistent finish. Creamy bubbles that tantalize the palate. The aftertaste brings back notes of exotic fruits. Excellent as an aperitif with puff pastry snacks and salmon tartlets, or paired with an Italian-style appetizer featuring pickled vegetables, olives, cured meats, and fresh or mildly aged cheeses.

### TECHNICAL SHEET

**Grape variety:** Trebbiano

**Denomination:** White sparkling wine (ancestral method)

**Yield per hectare:** 75 q.

**Cultivation:** 200 M. sl.m.

**Training system:** Guyot

**Harvest:** third decade of September

**Vinification:** Steel tanks

**Elevation:** Steel tanks

**Fermentation:** Bottles for 4 months

**Colour:** straw-coloured

**Bouquet:** exotic fruits, twined herbs and flowers

**Taste:** softness-acidity balance with a juicy and persistent finish. Aftertaste exotic fruits

**Pairings:** Aperitifs with salty pies, salmon canapés, Italian entrées with pickled vegetables, olives, salami and fresh cheese.

**Temperature of serving:** 8° C

**Alcohol (% vol.):** 12,50

