

Ceretolà

Vino bianco frizzante

DESCRIZIONE

Vino classico frizzante bianco, da uve di trebbiano precoce.

Questo vino è allegro e vivace, si abbina piacevolmente a tutti gli antipasti a base di pesce.

Viene servito ad una temperatura 16-18°C

SCHEDA TECNICA

Vitigno: Trebbiano, Chardonnay

Denominazione: vino da tavola

Resa per ettaro: 100/120 q.li

Sistema di allevamento: guyot

Epoca di vendemmia: prima decade di Settembre

Vinificazione: tanks in acciaio

Elevazione: tanks in acciaio

Colore: giallo paglierino

Profumo: fiori

Gusto: fruttato

Abbinamenti: aperitivi, stuzzichini, piatti a base di pesce

Temperatura di servizio: 8 °C

Formato bottiglia: 0,75 lt / 3,00 lt

Alcool (% vol.): 11,50

Annata: 2014



Ceretolà

Sparkling white wine

DESCRIPTION

Ceretolà is a vivid and well balanced white wine. Excellent thanks to its extraordinary freshness and its unique sparkling character. Light straw-coloured yellow, clear.

Delicate and with some flower notes, it tastes nice, light and vivid thanks to its natural fermentation.

Also good with its warm sensation.

Serve at 8-10° C as aperitif. It matches perfectly with all fish based dishes.

TECHNICAL SHEET

Grape variety : Trebbiano, Chardonnay

Appellation: table wine

Yield per ha: 100/120 ql

Cane training system: Guyot

Harvest date: third decade of September

Vinification: in tanks of steel

Aging: tanks of steel

Colour: light straw-coloured yellow

Parfume: flower

Taste: fruity with soft shadows,

Food pairings: aperitif, finger foods, fish based dishes

Temperature: 8 °C

Bottle size: 0,75 lt /3,00 lt.

Alcohol content (% vol.): 11,50

Release date: 2014

