

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.

SCHEDA TECNICA

Vitigno: Trebbiano

Denominazione: Vino bianco frizzante (metodo ancestrale)

Resa per ettaro: 80-100 q.li

Sistema di allevamento: Capovolto

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.): 12,00



Il Baratto

Sparkling white wine ancestral

DESCRIPTION

Straw-coloured colour with a fine and persistent sparkle. At the nose expresses intense and refined exotic fruits; very complex due to the twine of flowers and herbs. To the mouth a great softness-acidity balance which leads to a juicy and persistent finish. Creamy bubbles that excite your palate. Aftertaste that sends back to exotic fruits. Excellent aperitif with salty pies and salmon canapés or pairing with Italian entrées with pickled vegetables, olives, salami, fresh or medium-seasoned cheese.

TECHNICAL SHEET

Grape variety: Trebbiano

Denomination: White sparkling wine (ancestral method)

Yield per hectar: 80-100 q.

Training system: Upside-down

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.): 12,00

