

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÷10 °C

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

Alcool (% vol.): 11,50



Ceretolà

Sparkling white wine

DESCRIPTION

Classic sparkling white wine, from early trebbiano grapes.
This wine is cheerful and lively, it goes nicely with all fish-based appetizers.
It is served at a temperature of 16-18°C.

TECHNICAL SHEET

Grape variety: Trebbiano, Chardonnay
Denomination: table wine
Yield per ht: 100/120 quintals
Training system: guyot
Harvest time: first decade of September
Vinification: steel tanks
Elevation: steel tanks
Color: straw yellow
Bouquet: flowers
Taste: fruity
Food pairings: aperitifs, appetizers, fish dishes
Serving temperature: 8÷10 °C
Bottle size: 0.75 lt / 3.00 lt
Alcohol (% vol.): 11,50

