

Bianco Di Nera Vino Frizzante G.Milazzo 375ml

cod.: v00024



UVE:

Blend di Nero Cappuccio, Chardonnay e Inzolia

TIPOLOGIA DEL TERRENO:

Suolo argilloso organico e piuttosto profondo

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

Guyot

EPOCA DI RACCOLTA:

Fine agosto - meta' settembre

MODALITÀ DI RACCOLTA:

Manuale in cassette da 14 kg

VINIFICAZIONE:

Pressatura soffice con presse pneumatiche a polmone chiuso

MATURAZIONE:

In acciaio per circa 4 mesi. Seconda fermentazione in autoclave (sistema Martinotti)

ALCOL:

12 % vol

DESCRIZIONE:



Giovane, fresco, un fruttato elegante. Bianco di Nera è il FRIZZANTE Milazzo. Impronta inconfondibile per il nostro Charmat corto. Seconda fermentazione nelle nostre autoclavi per un breve periodo per esaltare al calice profumi e morbidezza dall'impatto immediato.

NOTE SENSORIALI

Bel colore giallo paglierino tenue con evidenti riflessi verdi. Fine e complesso al naso, bouquet ricco di sfumature, dalla frutta bianca al vegetale aromatico. Al palato è pieno, fresco e di grande bevibilità.

EUR 9,00
iva inc.

