



VERDEA LA TONSA

BIANCO FRIZZANTE

CLASSIFICAZIONE:

Vino bianco frizzante

UVAGGIO:

Verdea 85%, altre uve bianche 15%
sistema di allevamento guyot
densità: 4500 viti/ettaro

VINIFICAZIONE:

Raggiunta una giusta maturazione, le uve vengono raccolte manualmente in piccole ceste, rovesciate in carri vendemmia e trasportate alla cantina, dove vengono diraspate delicatamente. Soffice pressatura con presse pneumatiche. Il mosto ottenuto fermenta, a temperatura controllata 16-18°, in serbatoi d'acciaio. Prima dell'imbottigliamento il vino viene arricchito di una allegra effervescenza ottenuta con una rifermentazione naturale in autoclave.

GRADAZIONE:

11°

ACIDITÀ:

5,8

COLORE:

giallo paglierino con riflessi verdognoli

PROFUMO:

caratteristico, delicatamente fruttato e floreale

SAPORE:

fresco, allegro, piacevole con retrogusto leggermente amarognolo

ABBINAMENTO:

aperitivo, da tutto pasto per accompagnare primi e secondi piatti e secondi piatti leggeri e delicati.

...Vino piacevolmente allegro e leggero ...

Che si lascia bere !! ...

INVECCHIAMENTO:

da bere giovane, anzi molto giovane

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

6° - 8°C

PRODUZIONE:

150.000 bottiglie



*So sono il vino che dall'amano colle del vecchio Mombione ebbe i natali.
Con l'oro del sol ch'entro mi bolle dei sogni in dolci voli, allargo l'ali.
Mi esaltano i poeti nei lor canti definandomi Nettare dei Santi.*



VERDEA LA TONSA

SPARKLING WHITE WINE

CLASSIFICATION:

Sparkling white wine

BLEND:

Verdea 85%, other white grapes 15%

planting system: guyot

density: 4500 plants/hectar

WINEMAKING:

Reached a suitable maturation, the grapes are harvested by hand in small baskets, reserved in harvest wagons and transported to the winery, where they are gently de-stemmed. Soft pressing with pneumatic presses. The must is fermented at controlled temperature 16-18 °, in steel tanks. Before bottling the wine is enhanced with a cheerful effervescence obtained with a natural refermentation in autoclave.

ALCOHOL CONTENT:

11°

ACIDITY:

5,8

COLOUR:

Straw yellow with greenish reflections

BOUQUET:

characteristic, delicately fruity and floral

PALATE:

fresh, cheerful, pleasant slightly bitter aftertaste

PAIRING:

aperitif, throughout the whole meal to accompany first dishes and light and delicate main courses.

AGING:

to be drunk young, very young

SERVING TEMPERATURE:

6° - 8°C

PRODUCTION:

150.000 bottles



*So sono il vino che dall'ameno colle del vecchio Mombione ebbe i natali.
Con l'oro del sol ch'entro mi bolle dei sogni in dolci voli, allargo l'ali.
Mi esaltano i poeti nei lor canti definendomi Nettare dei Santi.*