



BiFri – Bianco dell'Emilia IGP

Tipologia: vino frizzante secco rifermentazione in bottiglia

Uve: Trebbiano Modenese, Sauvignon

Vigneti: allevati a guyot 4000 ceppi/ha

Raccolta: manuale in cassette

Vinificazione: in bianco, diraspapigiatura e pressatura soffice, fermentazione a temperatura controllata e rifermentazione in bottiglia

Analisi: Alcol 12,5% Vol, Acidità tot 9,4 g/L, pH 2,97, Anidride solforosa tot. 30mg/L

Note degustative: di colore giallo paglierino con riflessi verdi; bollicina gradevole; naso varietale, pompelmo e foglia di pomodoro, nota minerale con spiccata acidità.

Abbinamento: aperitivo, salumi, formaggi freschi, gnocco e tigelle.

Temperatura di servizio: 8/10 °C

Calice: tulipano