

# LAMPATO FRIZZANTE BIANCO



## VINO FRIZZANTE BIANCO

**Vitigno:** Cococciola e Malvasia

**Gradazione alcolica:** 11% vol.

**Vendemmia e vinificazione:** pressatura soffice e vinificazione con metodo tradizionale in bianco a temperatura controllata

Frizzantatura con fermentazione in autoclave.

**Descrizione:** giallo paglierino carico, naso di frutta esotica e fiori gialli.

La sapidità e la freschezza, assieme alla pungenza, lo rendono un vino di piacevolissima beva.

Di media struttura e lungo finale fruttato.

**Abbinamenti gastronomici:** con antipasti e primi piatti leggeri, ideale come aperitivo.

## VINO FRIZZANTE BIANCO

**Grape Variety:** Cococciola, Malvasia

**Alcohol:** 11% by volume

**Grape harvest and vinification:** soft pressing and traditional vinification process in white at a controlled temperature. Fermentation in stainless steel tanks (autoclaves).

**Description:** a rich straw yellow colour, exotic fruit and yellow flowers bouquet.

The flavour and freshness along with the pungency make it a pleasant wine to drink and enjoy at any time of the day.

Medium-bodied with a long fruity finish.

It matches very well with starters, light main courses. Perfect as aperitif.