

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.