



SPUMANTI E FRIZZANTI BIO

MURRIALI FRIZZANTE

Terre Siciliane IGT, Vino frizzante

UN VINO DAL PERLAGE VIVACE, CHE ESALTA LA TERRITORIALITÀ D'ALTA COLLINA.



UVAGGIO

Uve bianche siciliane



TENUTA DI ORIGINE

Tenuta Pianetto, Santa Cristina Gela, Palermo (PA)

TERROIR E ALTITUDINE

Il nostro Murriali cresce su suoli a medio impasto e argillosi, ricchi di minerali ad un'altitudine di circa 650 m s.l.m.

VENDEMMIA

Mese di agosto.



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Dopo un'accurata selezione delle uve e una permanenza in cella frigo di 24 ore, si procede alla pressatura soffice; la fermentazione avviene in vasche di acciaio a basse temperature. Dopo un'ulteriore sosta in acciaio di circa 2 mesi sui propri lieviti, il vino viene fatto rifermentare in autoclave a bassa temperatura. Segue imbottigliamento a pressione isobarica.



NOTE DI DEGUSTAZIONE

Dal colore giallo paglierino tenue e dal perlage leggero e vivace. Naso delicato con note floreali arricchito da un mix di frutta a polpa bianca. Secco e pieno, armonico e ben equilibrato, piacevolmente fresco.

ABBINAMENTI

Eccellente da aperitivo ma allo stesso tempo ideale come vino a tutto pasto.



TEMPERATURA DI SERVIZIO

7°C



FORMATI DISPONIBILI
0,75 L