



MONDRAGONE BIANCO

Vino Frizzante



ZONA DI PRODUZIONE

Colline di origine morenica di Corbanese di Tarzo (TV) a 250 metri sul livello del mare.

VARIETÀ DELLE UVE

Blend di uve bianche coltivate dall'azienda, tra cui l'autoctono Incrocio Manzoni 6.0.13.

VINIFICAZIONE

L'uva, vendemmiata esclusivamente a mano, viene sottoposta a pressatura soffice con pressa pneumatica orizzontale. Il mosto fiore ottenuto fermenta a temperatura controllata di 16-18 °C. Il vino ottenuto affina in vasche di acciaio inox fino alla primavera successiva. Presa di spuma in autoclave con lieviti selezionati per circa 30 giorni a temperatura controllata e successivo imbottigliamento isobarico.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE E ABBINAMENTI

Elegante giallo paglierino carico, perlage delicato. Aromatico, con sentori tropicali e di frutta gialla matura. Al palato è morbido, minerale, vellutato, fine.

Si accompagna ad antipasti, primi piatti, carni bianchi e pesce. Servire a 6-8 °C.

TITOLO ALCOLOMETRICO

12% vol.

ALLERGENI

Contiene solfiti.

FORMATI DISPONIBILI

Bottiglia da 0,75 lt.

