

CROTIN

VINO BIANCO FRIZZANTE



VITIGNO

Uvaggio di uve bianche autoctone aromatiche e neutre.

VINIFICAZIONE

Le uve sono raccolte a mano in cassette, vengono pressate intere ed il mosto inizia a fermentare senza chiarifica, fermenta per 15 giorni a basse temperature. Si arresta la fermentazione con il freddo quando il vino è quasi secco a circa 8 gr. litro di zucchero residuo. Nei primi mesi dell'anno si imbottiglia senza chiarificanti, in modo che possa rifermentare naturalmente in bottiglia nell'estate. La **rifermentazione** produrrà un velo di fondo naturale in bottiglia. Durante il successivo affinamento ogni mese si agitano le bottiglie per favorire la cessione delle fecce fini al vino.

AFFINAMENTO

Solo acciaio in cantina e 12 mesi dopo la rifermentazione in bottiglia.

DEGUSTAZIONE

Giallo paglierino carico con riflessi verdolini, il vino presenta il naturale fondo di rifermentazione in bottiglia, per questo può non essere perfettamente limpido. Profumi floreali leggermente aromatici, con note di lievito e fermentazione. Buona freschezza ed effervescenza.

ABBINAMENTI

Un vino bianco frizzante che si abbina all'aperitivo ed a primi piatti come il risotto salsiccia e noci e sfornati a base di verdure, come il radicchio o gli asparagi.



TERESA SORIA

WWW.TERESASORIA.COM

Azienda Agricola Teresa Soria

Via Marini, 20 - 12053 - Castiglione Tinella (CN) - Tel.: +39 0141 855202 - Cell.: +39 333 6385035 - +39 329 3520891

Email: info@teresasoria.com - Pec: tsoria@confagricoltura.legalmail.it - Web: www.teresasoria.com

P.IVA: 02145120040 - C.F. SROTRS57B63A124Z