

CARDILLO

Bianco frizzante

TIPOLOGIA

Bianco Frizzante IGT Valle Peligna

TIPO DI VINO

Bianco

GRADAZIONE ALCOLICA

11 % VOL

VITIGNO

Trebbiano d'Abruzzo 55%,

Chardonnay 45%

PERIODO DI VENDEMMIA

Metà - fine settembre

VINIFICAZIONE

Prodotto ottenuto da uve lavorate in bianco e fermentate a temperatura controllata in autoclave.

CARATTERISTICHE

ORGANOLETTICHE

Vino dal colore giallo paglierino brillante con riflessi verdognoli, profumo fruttato con ricordi di fiori d'acacia e di quercia, sapore snello, citrino, vivace, equilibrato e leggermente frizzante.

Indicato per antipasti, pietanze di pesce e piatti leggeri, ma ottimo anche come aperitivo.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8° - 10°

VOLUME NOMINALE

750 ml

CATEGORY

Lightly-sparkling white

IGT Valle Peligna

TYPE

White

ALCOHOL

11 %

GRAPE VARIETY

55% Trebbiano d'Abruzzo,

45% Chardonnay

HARVEST PERIOD

Mid to late September

VINIFICATION

White-wine type initial fermentation followed by secondary fermentation in steel pressure fermenters.

SENSORY PROFILE

Appearing a sparkling straw yellow with greenish highlights, it releases generous fruit aromas of acacia blossom and oak leaf. In the mouth, it is lightly effervescent, with slender, well-delineated lines, fine balance, and a subtle citrusy character.

It is the perfect companion to antipasti, fish dishes and light recipes in general, but also delicious as an aperitif.

SERVING TEMPERATURE

8 - 10°C (46/50 F)

SIZE

750 ml

TYP

Bianco Frizzante IGT Valle Peligna

WEINART

Weißwein

ALKOHOLGEHALT

11 % VOL

REBSORTE

Trebbiano d'Abruzzo 55%

Chardonnay 45%

ERNTEZEITPUNKT

Mitte bis Ende September

VINIFIKATION

Weißweingärung bei kontrollierter Temperaturführung und anschließend im Autoklaven bearbeitet

ORGANOLEPTISCHE

MERKMALE

Strohgelber, glänzender Wein mit leicht grünen Reflexen, einer fruchtigen Nase die an Blumen, Akazien- und Eichenblüten erinnern, schlank im Geschmack, zitrusartig, lebendig, ausgeglichen und leicht schäumend. Empfohlen zu Vorspeisen (Antipasti), Fisch- und leichten Gerichten aber auch besonders hervorzuheben als Aperitif.

SERVIERTEMPERATUR

8° - 10°

FLASCHEINHALT

750 ml

