



COLLEZIONE SETTESOLI

FRIZZANTE

BIANCO MOSSO

TERRE SICILIANE IGT



VARIETÀ

Uve a bacca bianca coltivate in Sicilia.



VINIFICAZIONE

Le uve vengono diraspate e pigiate, raffreddate a 5 °C, sottoposte a pressatura soffice e il mosto ottenuto viene lasciato fermentare in serbatoi di acciaio inossidabile a una temperatura di 16-18 °C per 15-20 giorni. Successivamente, avviene la presa di spuma in autoclave per una durata di 2-3 mesi.



NOTE DI DEGUSTAZIONE

Un vino frizzante caratterizzato da un perlage fine e vivace, verdi e succosi sentori agrumati e un piacevole tocco floreale. Fresco, sapido e brioso al palato.



ABBINAMENTI

Ideale come aperitivo e con risotti delicati, carpaccio di pesce e formaggi freschi, ma anche con fritture di verdure o di pesce.



FORMATO

75 cl



TEMPERATURA DI SERVIZIO

8-10 °C



GRADO ALCOLICO

12% vol



CONSERVAZIONE

3 anni



ADATTO AL CONSUMO VEGANO

BOTTIGLIA

Capacità: 75 cl
Codice EAN: 8000254007574
Dimensioni (altezza, diametro): 296 * 82 mm
Peso lordo: 1310 g

CARTONE

Codice EAN: 8000254007581
Unità per cartone: 6
Dimensioni (L * P * H): 255 * 175 * 310 mm
Peso lordo: 8,1 kg

PALLET

Cartoni per strato: 21
Strati per pallet: 5
Cartoni per pallet: 105
Peso pallet pieno: 870 kg
Altezza pallet: 175 cm
Dimensioni pallet: 80*120 cm

INGREDIENTI
E VALORI NUTRIZIONALI

