

HILARIS VINO BIANCO FRIZZANTE IGT MARCA TREVIGIANA



UVAGGIO

Uve bianche aromatiche tipiche.

ZONA DI PRODUZIONE

Colline dell'asolano. Vigneti situati in pianura e a piede collina.

TIPOLOGIA DI TERRENO

Di medio impasto, tendente all'argilloso.

ALTITUDINE

Circa 100 mt. s.l.m.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Filare a Sylvoz, doppio capovolto.

RESA

250 q/ettaro. Resa per pianta auspicata: circa 10 kg.

VENDEMMIA

Medio-precoce, entro la prima decade di Settembre.

VINIFICAZIONE

Le uve vengono sofficientemente pressate e il mosto, immediatamente separato dalle bucce, viene fatto fermentare a bassa temperatura per ottenere aromi più eleganti. La fermentazione dura 10 giorni in serbatoi di acciaio Inox termocontrollati, dove il vino viene poi mantenuto fino alla presa di spuma.

PRESA DI SPUMA

In autoclave con lieviti selezionati in zona d'origine secondo il metodo Martinotti-Charmat. Affinamento in bottiglia prima della messa in commercio del prodotto.

CONSERVAZIONE

Vino frizzante ottenuto da vitigni di tipo aromatico, non è indicato per l'invecchiamento. Si consiglia il consumo entro l'anno. Conservare in luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di calore, in posizione verticale.

DATI TECNICI

Tenore alcolico: 10,5 vol

Residuo zuccherino: 14 g/l

Acidità: 5,8%

Estratto secco totale: 15%

Pressione: 2,5 bar.

PROFILO ORGANOLETTICO

Colore giallo paglierino scarico, limpido e brillante. Profumo intenso e caratteristico di fruttato. Sapore gradevolmente armonico con retrogusto amarognolo e delicato.

ABBINAMENTO

Un frizzantino brioso e leggero, facile da bere e molto versatile. E' perfetto a tutto pasto ma anche da solo, come aperitivo con gli amici. Ottimo abbinato ai piatti della cucina tradizionale Veneta.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

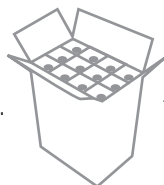
8 - 10 °C

CONFEZIONE

Chiuso con il pratico tappo a corona per unacomoda e rapida apertura.



0,75 L.



12 bottiglie