

BERTON

Bianco frizzante



BERTON

NOME	Berton
TIPOLOGIA	Vino bianco frizzante
CONTENUTO ALCOLICO	11% Vol.
VINIFICAZIONE	Dopo la prima fase di vinificazione classica, viene stabilizzato e posto in autoclave con l'aggiunta di lieviti selezionati schiumoggeni, e zucchero fino a raggiungere 10-14 gr/l. Si attua la rifermentazione per 5 settimane e in seguito con il travaso isobarico si separano le fecce e si inizia l'imbottigliamento.
PROFUMO	Al naso esprime sentori floreali e fruttati, note di pane tostato, tutti ben fusi tra loro.
NOTE SENSORIALI	Colpisce per la morbidezza e il corpo, buona la freschezza e la sapidità.
ABBINAMENTI	Carni bianche e pesce.
SERVIZIO	6°- 8° C
CALICE CONSIGLIATO	

Soc. Agr. Castello s.s. di Berton Italo e figli

Via Roma, 178 - 31020 Vidor (TV) - agr.castello@libero.it - www.castellodibertonvini.it