



Fioroso Cuvée Vino frizzante bianco
Ca' del Doge



Un vino armonico da cui spiccano note di mela golden e fiori bianchi, morbida spuma con un perlage piacevole, ideale come aperitivo

Tasting notes

Un vino armonico da cui spiccano note di mela golden e fiori bianchi, morbida spuma con un perlage piacevole, ideale come aperitivo

Vitigno

cuvée di vini bianchi provenienti da vigneti ubicati nel Nord-Est

Provenienza

Nord Est

Vinificazione

Le uve raggiunta la giusta maturazione vengono vendemmiate e vinificate, il mosto raffreddato ed illimpidito mediante flottazione. Terminata la fermentazione alcolica il vino nuovo raffreddato ad una temperatura tra i 10°C e i 12°C e dopo 8 giorni viene travasato, ottenendo il vino bianco base frizzante.

Presenza di spuma

Il vino bianco base viene filtrato sterilmente, viene aggiunto degli zuccheri necessari alla presa di spuma e di lieviti selezionati adatti alla produzione di vini effervescenti e posto in una vasca (autoclave) per rifermentare e poter raggiungere la sovrappressione desiderata che di solito è compresa tra le 2,00 e le 2,50 atm.

Colore

giallo paglierino, buona la presenza di spuma al momento del riempimento del calice seguita da una gradevole presenza di bollicine.

Profumo

fine, elegante, con sentori di frutta (mela golden e frutta matura) e fiori bianchi (biancospino glicine).

Sapore

allegrementemente acidulo ed effervescente, giustamente morbido, leggermente sapido, ma nel complesso armonico, piacevole la sensazione data dal perlage.

Gradazione alcolica

10,5% vol.

Temperatura di servizio ottimale

6-10°C

Conservazione ed invecchiamento

deve essere conservato in un luogo fresco e preferibilmente al buio. La massima freschezza aromatica viene espressa nel primo anno di invecchiamento.

Affinità gastronomiche

ottimo da solo come aperitivo con stuzzichini vari. Indicato per accompagnare tutti i piatti di pesce e primi piatti in genere.

Confezione

bottiglie da 75 cl. scatole da 6.