

# M

## la Svolta

## FREMIS

### Vino Frizzante



Denominazione: Vino Frizzante  
Zona di origine: vitigno coltivato nella zona collinare di San Pietro di Feletto  
Vitigno: Glera al 100%  
Forma di allevamento: Sylvoz  
Produzione: 160 Q.li/Ha  
Vendemmia: metà di Settembre a mano  
Anno d'impianto: 2009  
Vinificazione: in bianco con uva diraspata, pressatura soffice e decantazione statica  
Fermentazione: a temperatura controllata dai 16 - 18 °C  
Rifermentazione: presa di spuma di 20 - 25 giorni con affinamento di 15 giorni sui lieviti  
Metodo di spumantizzazione: Metodo Charmat  
Alcol: 11% di vol.  
Residuo zuccherino: 8 gr/l  
Pressione: 2,5 bar  
Conservazione: le bottiglie vanno conservate in posizione verticale, in ambiente fresco con umidità costante e lontano dalla luce  
Temperatura di servizio: 6 - 8 °C

#### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Perlage: sottile e persistente  
Spuma: delicata  
Colore: giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli  
Profumo: fresco ed aromatico con sentori di frutta e sfumature di fiori bianchi  
Gusto: gentile e fragrante al palato con buona acidità e sapidità  
Abbinamento: ideale per tutti i momenti di convivialità tra amici e con piatti leggeri  
Come indicare sulla carta dei vini: Vino frizzante "Fremis", La Svolta