



VIVA
VALENTINA

BLANC DE BLANC BIOLOGICO



Storia: questo vino spumante è prodotto con uve bianche accuratamente selezionate e raccolte a mano, provenienti dalla Sicilia. È caratterizzato da un perlage fine e persistente.

Denominazione: vino spumante BRUT

Metodo di produzione: biologico

Vitigni: 80% Glera, 20% Trebbiano

Tecnica di vinificazione: pressatura soffice; fermentazione a temperatura controllata, svolta secondo il metodo Charmat lungo, con affinamento sui lieviti per circa 6 mesi, per ottenere un perlage fine ed elegante.

DATI ANALITICI

Alcol: 11,5% vol

Zuccheri residui: 8 g/l

Acidità: 5,5 g/l

ESAME ORGANOLETTICO

Colore: giallo paglierino brillante

Profumo: note di crosta di pane e lievito con delicati sentori agrumati

Gusto: cremoso e armonico, con acidità equilibrata e finale pulito e rinfrescante

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Aperitivo, dessert, ma anche piatti a base di pesce.