



BIANCO FRIZZANTE

Vitigno: Blend di uve bianche
Zona di provenienza: Italia
Titolo alcol effettivo: 10,5 % vol
Residuo zuccherino: 9-13 g/l

Descrizione: Dal colore giallo paglierino con riflessi verdolino. Il profumo è vinoso, caratteristico e fruttato. Al palato è secco e rotondo. Ottimo per accompagnare pasti e antipasti.

Temperatura di servizio: 7-8°C
Pressione d'esercizio: 2,8 bar
Flusso: da regolare in funzione del recipiente nel quale si spina il vino (caraffa, flute, ecc.)
Pulizia: lavaggio con prodotti specifici a base di Soda ogni 4-5 fusti, oppure ogni 20-25 giorni
Gas consigliato: Azoto

