



CESARONI®





VINO BIANCO FRIZZANTE " FRIGUE' "

Regione viticola:

Marche, Provincia di Ancona.

Ubicazione dei vigneti:

nell'area Classica di produzione del Verdicchio nel Comune di Poggio San Marcello contrada Gioncare

Vitigno: Verdicchio e Chardonnay

Sistema di coltivazione: doppio capovolto

Resa per ettaro: 120 q.li di uva

Lavorazione: raccolta manuale e anticipata delle uve,

Vinificazione: pressatura soffice, pulizia del mosto e fermentazione a temperatura controllata. Rifermentazione naturale in grandi tini **Grado alcool:** 11% vol

Note di degustazione: Colore: giallo paglierino tenue con riflessi vivaci, cristallino, spuma rapida e vivace Profumo: tenui e delicate note floreali di biancospino, fruttate di mela verde e di sedano fresco Sapore: seco, fresco, con una vena piacevolmente acidula, con note finali vegetali e di leggera persistente mandorla fresca

Abbinamenti: vino che trova il suo migliore impiego abbinato ai piatti freschi estivi, come insalate miste con legumi, uova sode, torte di verdura, insalate di riso, legumi e pezzetti di formaggio dolce, sedano con formaggio tenero, prosciutto dolce e pere, pizza margherita, crostini di pane e pomodoro crudo etc.. Piacevole anche come aperitivo

Temperatura di servizio: 8-10° C

Calice consigliato: tulipano per vini giovani freschi poco corposi