



CASTIGNANO

- CANTINE DAL 1960 -



VINO BIANCO FRIZZANTE "TRASPARENTE"

VITIGNO: Trebbiano 70%, Passerina 30%
ESTENSIONE DEGLI ETTARI A VIGNETO: 4
COMPOSIZIONE DEL TERRENO: medio impasto, prevalentemente
argilloso
N. CEPPI PER ETTARO: 3.000
FORMA DI ALLEVAMENTO: spalliera
ALTITUDINE MEDIA DEI VIGNETI: 300 s.l.m.
VINIFICAZIONE: in bianco con successiva presa di spuma in
autoclave a 2,5 atm
GRADO ALCOLICO: 11,5%
ACIDITA' TOTALE gr/Lt: 5,7
RESIDUO ZUCCHERINO gr/Lt: 6
CONFEZIONE: 6 bottiglie

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE: giallo paglierino scarico con sfumature verdognole
PROFUMO: floreale e fruttato
SAPORE: vivace di buona bevibilità, fluido, armonico, mediamente
persistente
ABBINAMENTI: è un vino disinvolto d'accompagnamento per pasti
veloci, tramezzini e panini imbottiti

