

{ OGIÀN VINO FRIZZANTE }

Gusto leggero e morbido con una gradevole acidità che lo rende equilibrato ed elegante.

Colore giallo paglierino scarico con riflessi verdolini. Buona effervescenza. Profumo caratterizzato da note aromatiche floreali fresche con leggero sentore di mela verde.

ABBINAMENTI

Aperitivo adatto a tutte le occasioni.
È il vero "tutto pasto" adatto sia ai primi che ai secondi di carne bianca.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

7° - 8° C.
Ideale servire in secchiello con ghiaccio.

CLASSIFICAZIONE

Bianco da tavola frizzante.

DENSITÀ IMPIANTO

2500 - 3500 piante per ettaro.

VINIFICAZIONE

Pressatura soffice con presse pneumatiche. Decantazione statica del mosto, fermentazione a temperatura controllata (17-19° C) con lieviti selezionati.

SPUMANTIZZAZIONE

Metodo Martinotti (autoclave).

GRADAZIONE ALCOLICA

11 % Vol.

RESIDUO ZUCCHERINO

10 g/l

PRESSIONE

2,5 bar

FORMATO BOTTIGLIA

0,75 l

IMBALLO

Cartone da 12 bottiglie



Azienda Agricola Baldi
Via Marcorà, 76 Ogliano
31015 Conegliano (TV)
info@proseccobaldi.it
www.proseccobaldi.it