



Ieto Santin

Vino Frizzante

SCHEMA TECNICA

Zona di origine	Vigneti di proprietà
Vitigno	100% Glera
Forma di allevamento	Capuccina modificata
Resa per ettaro	135 Q.li/HA
Vendemmia	Mese di settembre esclusivamente a mano
Vinificazione	In bianco con pressatura soffice
Presenza di spuma	Rifermentazione naturale in bottiglia

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto visivo	Perlage molto persistente Spuma cremosa e soffice.
Profumo	La conservazione sui lieviti conferisce al profumo, oltre ai caratteristici sentori di frutta matura, anche sensazioni di crosta di pane e sfumature di lievito.
Gusto	Asciutto e armonico.

CARATTERISTICHE ANALITICHE

Alcool	11,00% Vol.
Residuo zuccherino	assente
Acidità totale	6,00 g/l

Abbinamento

Si accosta degnamente a tutto pasto; si esprime al meglio in abbinamento con piatti di pesce.

Conservazione

Tra 8-10° C per favorire una naturale e lenta maturazione del prodotto sui lieviti.

Per la carta dei vini

Vino Frizzante Ieto Santin conservato sui lieviti.

Temperatura di servizio

Servire a 7-8° C con l'accortezza di scaraffare il vino per consentire qualche minuto di ossigenazione