



Luigi Bianco

Vino Frizzante Bianco

Note di degustazione

VITIGNO: uve bianche autoctone della zona di produzione.

COLORE: brillante con sfumature di giallo paglierino e riflessi dorati

PROFUMO: fiori d'arancio, scorza di mandarino, pane fresco e fiori bianchi

SAPORE: vivace con bollicine fini e delicate. Piacevoli note floreali, di agrumi e crosta di pane

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8° - 10° C.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: un vino da tavola divertente e versatile. Le bollicine lo rendono perfetto per cibi grassi e cibi salati come le patatine. Si adatta anche a piatti leggeri, cucina asiatica, hamburger e "fish and chips".

DA DEGUSTARE ENTRO: i due anni successivi alla vendemmia.

VINIFICAZIONE: Fermentazione spontanea con lieviti indigeni in vasche d'acciaio. Imbottigliato prima che la fermentazione primaria si concluda, dà luogo alla fine di fermentazione in bottiglia e quindi alla presa di spuma ed al sedimento naturale.



Vigna

AREA DI PRODUZIONE: Comuni del Roero

TIPO DI ALLEVAMENTO: tradizionale - guyot

KG DI UVE PER ETTARO: non oltre 100 quintali/ettaro

RESA DI VINO PER ETTARO: circa 7.000 litri

Analisi Chimiche

ALCOHOL IN VOL (%): 13 %

ZUCCHERI RESIDUI: < 4 g/l

SOLFOROSA TOTALE: < 100 mg/l

ACIDITÀ TOTALE: 5,2 g/l

Az. Agr. Demarie Giovanni
di Demarie Aldo

Via Castellinaldo 16, 12040 Vezza d'Alba
Tel./Fax +39 0173 65454
Email: demarie@demarie.com
P.IVA IT 02787030044