



# Luigi Bianco

## Vino Frizzante Bianco

### Note di degustazione

**VITIGNO:** da uve arneis

**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 Veza d'Alba

Tel./Fax +39 0173 65454

Email: [demarie@demarie.com](mailto:demarie@demarie.com)

P.IVA IT 02787030044