



FRASSINELLI



BAO MORO VERO FINO IN FONDO

metodo ancestrale

Vitigno: Glera

Area di produzione: Mareno di Piave - Baorche

Terreno: suolo caratterizzato dalla buona presenza di argilla che, trattenendo più a lungo l'acqua, rende meno sensibile il terreno ai periodi siccitosi estivi mentre le ghiaie, che formano lo scheletro degli strati più profondi, assicurano un drenaggio ottimale. Una appropriata dotazione di microelementi e di sostanza organica, conferisce alle uve un'ottima maturazione e l'acidità ideale

Vinificazione: la prima fermentazione viene arrestata prima del suo completamento. La presa di spuma avviene in bottiglia fino all'esaurimento degli zuccheri

Alcool: 11% Vol.

Zuccheri residui: 0 g/l

Note di degustazione: al naso aromi di fine e media intensità di acacia, mela golden, fiore di sambuco, pesca, limone e pane. Piacevolmente secco al palato.