

VERDEA

Denominazione: Colline del Milanese IGP

Uvaggio: 100% Verdea

Regione: Lombardia.

Produzione: 40000 bottiglie.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: Giallo paglierino carico con riflessi verdognoli

Profilo aromatico: Presenta un profilo aromatico fruttato, richiama la mela e i fiori di pesco. In bocca si presenta fresco e morbido, accompagnato dalla caratteristica bollicina come da tradizione.

VINIFICAZIONE TECNICA ENOLOGICA

Le uve raccolte rigorosamente a mano, trasportate velocemente in cantina per preservarne tutte le caratteristiche organolettiche, vengono vinificate con le più moderne tecnologie di cantina.

Una volta diraspate e pigiate le uve macerano per circa 4/6 ore ad una temperatura di circa 5°C **criomacerazione**, successivamente vengono spremute sofficemente mediante presse pneumatiche.

Il mosto fiore che viene prodotto viene stoccato in cisterne per 5/6 giorni a una temperatura di 5°C, così facendo avviene una seconda macerazione della parte liquida insieme alle polpe delle uve, questo processo ci permette di estrarre maggiormente gli aromi varietali delle uve.

Il prodotto finito viene affinato circa sei mesi in cisterne di acciaio prima della rifermentazione in autoclave dove il vino diventa frizzante.

NOTE E ABBINAMENTI

Gradazione: 11 % Vol.

Acidità: 5.9

Temperatura di servizio: 6/8 °C

Abbinamenti: Grandi piatti di pesce e carni bianche.

Fermentazione: : Fermentazione a temperatura controllata 16/18 °C



PANIZZARI

Panizzari

