



B R I O

Vino frizzante bianco

12%

Vino frizzante ottenuto con rifermentazione in autoclave per 20/25 giorni. Colore giallo paglierino con accenno di perlage fine. Al naso fruttato con note di mela e pesca. Al palato è armonico e fresco di media intensità e molto beverino.

Ottimo come aperitivo con antipasti poi piatti a base di pesce, torte e dolci.

Servire a 8 -10°C.

Area di produzione

Comprensorio del Gavi

Uva

Cortese

Tipologia di terreno

Prevalentemente rosso a base argillosa alluvionale

Altitudine

180/250 m.s.l.m.

Esposizione

Sud

Forma di allevamento

Guyot 4500 piante/ha

Età media viti

20 anni

Produzione per ettaro

13.000 Kg/ha

Epoca della vendemmia

Prima metà di Settembre

Produzione annua

10.000 bottiglie

Vinificazione

Termocontrollata a 12°C per 20 giorni. Presa di spuma in autoclave a 15°C.

Maturazione e affinamento

In autoclave a temperatura controllata 1 o 2 mesi di affinamento su feccia fine.

