



## VINO BIANCO FRIZZANTE "FIOR DE CASSIA"

**Zona di produzione:** Alta Marca Trevigiana.

**Altitudine dei vigneti:** 200/300 m. s.l.m.

**Vitigno:** uve a bacca bianca.

**Resa per ettaro:** 18 t.

**Vendemmia:** metà settembre.

**Vinificazione:** pressatura soffice delle uve e fermentazione dei mosti a basse temperature in serbatoi di acciaio.

**Presatura di spuma:** rifermentazione in autoclave a 15° C.

**Pressione:** 2,5 bar.

**Perlage:** fine e persistente.

**Alcol:** 11% vol.

**Zuccheri residui:** 11 g/l.

**Abbinamenti gastronomici:** da aperitivo oppure a tutto pasto.

**Temperatura di servizio:** 6/8° C.

**Conservazione:** in luogo fresco e al riparo dalla luce.