



**Uvaggio •
GRAPE
VARIETIES:**

Uve autoctone
a bacca bianca
venete



Vino Frizzante Bianco

Sur lie



Affinamento •

VINIFICATION AND MATURATION:

Prima fermentazione in acciaio e
successiva rifermentazione in bottiglia per
6 mesi con metodo Sur lie

*First fermentation in steel tanks, second
fermentation in the bottle for over 6 months
on its lees*



Note degustative •

TASTING DESCRIPTION:

Colore • LOOK:

Giallo verdolino delicato e
leggermente velato

Pale greenish-yellow; slightly opaque



Olfatto • NOSE:

Su un delicato tappeto olfattivo
floreale, emergono le croccanti note
della frutta bianca e la freschezza dei
limoni

*Crispy notes of white-fleshed fruits and
tangy lemon emerge from a carpet of floral
aromas*



Aroma • PALATE:

Perfetto per le occasioni più allegre e
vivaci, è un vino facile, pieno di frizzante
entusiasmo, dal finale agrumato e
particolarmente fresco

*Brilliant for moments of joy and fun, very
drinkable and brimming with enthusiasm
with an extraordinarily fresh, citric finish*