



### Uvaggio •

#### REBSORTEN:

Uve autoctone  
a bacca bianca  
venete  
Authochtone  
weiße  
venezianische  
Traubensorten



# Vino Frizzante

## Bianco

*Sur Lie*



### Affinamento • VEREDELUNG:

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

*Erste Gärung im Stahltank und sechsmonatige,  
sekundäre Gärung in der Flasche mit  
Hefesatzlagerung*



### Note degustative • GESCHMACKSNOTEN:

#### 👁️ Colore • FARBE:

Giallo verdolino delicato e  
leggermente velato

*Zartes, leicht verschleiertes Hellgrün-Gelb*



#### 👃 Olfatto • GERUCH:

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

*Auf einem delikaten blumigen  
Geruchteppich entfalten sich Noten von  
knackig weißen Früchten und die Frische  
von Zitronen*



#### 👄 Aroma • AROMA:

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

*Ausgezeichnet für fröhliche, gesellige  
Anlässe, ein unkomplizierter Wein, voll von  
prickelndem Enthusiasmus, mit besonders  
frischem Abgang von Zitrusfrüchten*