



Uvaggio •

REBSORTEN:

Uve autoctone
a bacca bianca

venete

Authochtone

weiße

venezianische

Traubensorten



Vino Frizzante

Bianco



Affinamento • VEREDELUNG:

Prima fermentazione in acciaio e
successiva rifermentazione in bottiglia
per 6 mesi

*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*