



CANTINA VILLA GIANNA®

“Raccontiamo una storia di terra e di vite della famiglia Giannini pionieri della viticoltura pontina da tre generazioni.”

“We tell a story of land and lives of the Giannini family who has been pioneer of Pontine viticulture for three generations.”

Linea D.O.P. CIRCEO

FRIZZANTE BIANCO

scheda tecnica

Vino di medio corpo, ideale per aperitivi, frittura di alici, orata al cartoccio. Colore giallo paglierini brillante, profumo fruttato e fragrante, sapore fresco e vivace.

Medium bodied, it is ideal with aperitifs, fried anchovies, fish from the oven or grilled. The colour is bright straw yellow, the aroma is fruity and fragrant, the taste is fresh and lively



DENOMINAZIONE Circeo Frizzante Bianco D.O.P. / D.O.C.
VITIGNI Trebbiano, Malvasia, Chardonnay



SUOLO Pianeggiante Limo sabbioso, distanza dal mare 7 km



ALLEVAMENTO Filare a cordone speronato da 4.100 piante Ha



EPOCA DI VENDEMMIA Seconda decade di settembre



ALCOOL 12% Vol



VINIFICAZIONE Pressatura soffice delle uve, fermentazione del mosto fiore a temperatura controllata illimpidimento e successiva presa di spuma, con la rifermentazione in autoclave a temperatura controllata per circa 1 mese.



AFFINAMENTO 30 giorni in bottiglia



TEMPERATURA DI SERVIZIO AL CONSUMO 6 - 8° C



FORMATI DISPONIBILI da ml 750



CODICE ARTICOLO CVG 335



IMBALLO IN CARTONE da 6 bottiglie



CASSE PER STRATO nr 25 - **CASSE PER PALLET** nr 100



EAN BOTTIGLIA 8016507003354 - **EAN CARTONE** 8016507003453

