



- VITICOLTORI DAL 1877 -



Amaldico

Denominazione: Vino bianco frizzante

Vitigni: Malvasia, Garganega

Tipologia terreno: Argilloso e calcareo

Vinificazione: Le uve vengono raccolte nelle prime ore del mattino, pressate delicatamente, mentre la fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata

Affinamento: Acciaio

Colore: Giallo paglierino con riflessi verdolini

Profumo: Al naso esprime note intese di frutta croccante, con sentori agrumati e fiori bianchi

Sapore: In bocca si percepisce una sensazione fresca e fragrante, vivace con un leggero perlage

Grado alcolico: 11%

Temperatura di servizio: 8°-10°C|48°F

Abbinamenti: Perfetto come aperitivo, accompagna piatti freddi come tartine e finger food, ottimo con antipasti di mare. Da provare con dei fritti

Descrizione:

Prodotto fresco e fragrante che nasce in Veneto in un suolo argilloso e calcareo. Ottenuto dalla raccolta nelle prime ore del mattino. L'uva viene pressata in maniera soffice per preservare al massimo aromi, sostanze organolettiche e tipicità dei vitigni. La fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata per un periodo di due mesi. Ne deriva un vino fresco, equilibrato e fragrante. Si presenta di colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Al naso esprime note intese di frutta croccante, con sentori agrumati e fiori bianchi. In bocca si percepisce una sensazione fresca e fragrante, vivace con un leggero perlage. Perfetto come aperitivo, accompagna piatti freddi come tartine e finger food, ottimo con antipasti di mare. Da provare con dei fritti. Servire ad una temperatura di 8 - 10 °C.

Seiterre

Veneto | Piemonte | Trentino | Lombardia | Friuli Venezia Giulia | Toscana
info@seiterre.com

VITICOLTORI DAL 1877

seiterre.com

