

TREZERO



Sorlis

BIANCO FRIZZANTE
IGT VENEZIA GIULIA

DESCRIZIONE

Sorlis è un vino vivace dal colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Al naso spiccate note agrumate, fiori bianchi e ricordi di erbe officinali come mentuccia e salvia. Delicate note di crosta di pane sul finale. Il perlage è fine e delicato. Al palato la parte minerale è pronunciata e la sapidità è ben presente e avvolgente.

UVE

Vitigni a bacca bianca PIWI

VINIFICAZIONE

Leggera pressatura con utilizzo del solo mosto fiore. Fermentazione lunga a bassa temperatura e successivo battonage per 3-4 mesi. La seconda fermentazione avviene in bottiglia mediante il residuo zuccherino naturale. Il vino presenta i naturali lieviti sul fondo.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Può essere degustato lasciando sul fondo i naturali residui o risospingendoli capovolgendo la bottiglia. Si consiglia di berlo tra i 6°-8° C.

ABBINAMENTI

Aperitivi di pesce, aperitivi vegetariani, crostino con baccalà mantecato, ottimo con il sushi.