

Valeggio, frizzante bianco



Forma di allevamento: Guyot
Ceppi per ettaro: 4000 viti per ettaro
Età del vigneto: 20 anni

Vine growing system: Guyot
Plant density: 4000 vines per hectare
Age of vineyard: 20 years-old



Le uve vengono **raccolte** a mano a settembre con immediata pressatura soffice delle uve intere a cui segue una **fermentazione** alcolica a temperatura controllata intorno a 16-18 °C. La primavera successiva il vino viene sottoposto ad una **rifermentazione** in autoclave fino al raggiungimento di 2.5 bar, dopo un breve **affinamento** sulle fecce nobili avviene infine l'**imbottigliamento** isobarico in bottiglie da 0,75 l.

*The grapes are **collected by hand**, beginning in mid-September, and the immediate soft pressing of whole grapes is followed by alcoholic **fermentation** at a controlled temperature of 16-18°C. The following spring, the wine undergoes **secondary fermentation** in autoclaves steel tanks up to 2.5 bar. After a brief **aging** period on fine lees, the wine is transferred into 0.75 lit. bottles through an **isobaric bottling** process.*



Si tratta di un vino dal **colore** giallo paglierino leggero con spuma fine e cremosa e dal delicato odore con piacevoli sentori di fiori bianchi. Leggermente mandorlato, in bocca è morbido, pieno, armonico, con buona ed elegante struttura. Ideale come aperitivo e antipasti leggeri.

*Pale straw **yellow** and characterised by a fine, creamy foam, and a delicate **scent**, this wine features pleasing notes of white flowers. It has a gentle touch of almonds and is soft, full bodied, harmonious, with a good and elegant structure. Ideal as an aperitif and with light starters.*

