

AFTER 33

SPUMANTE BIANCO

Vitigno di produzione: varietà bianche del nostro territorio.

Grado alcolico: 11 % vol.

Zona di produzione: dolci colline di Castello Roganzuolo, San Fior (TV).

Tipo di terreno: mediamente argilloso.

Sistema di allevamento: a filare con potatura Sylvoz.

Epoca di Vendemmia: tra la fine di Agosto e i primi giorni di Settembre.

Vinificazione: i grappoli vengono sofficemente pressati e inizia poi una lenta fermentazione in serbatoi d'acciaio a temperatura controllata. Presa di spuma con metodo Charmat in autoclave per 33 giorni.

Caratteristiche: spumante vivace e versatile è adatto ad ogni situazione di festa e a soddisfare ogni tipo di palato.

Colore: giallo paglierino brillante.

Olfatto: bouquet fruttato e floreale con note di mela Golden e fiori gialli.

Gusto: il buon bilanciamento tra acidità e zuccheri rende al palato un buon equilibrio.

Abbinamenti: è uno spumante versatile in grado di accompagnare il pasto a tutto tondo.

Temperatura di servizio: 8°C-10°C in calice flute.

Formati disponibili: 0.75 LT - 1.5 LT

Tipologia: Vino Spumante.



AZIENDA AGRICOLA
BUFFON GIORGIO

VIA FERROVIA 18 - CASTELLO ROGANZUOLO
SAN FIOR (TV) I - T. 0438.400624
INFO@VINIBUFFON.IT - WWW.VINIBUFFON.IT