

TAPPO GIALLO

VINO BIANCO FRIZZANTE

Vitigno di produzione: Glera 100%.

Grado alcolico: 10,5 % vol.

Zona di produzione: vitigni siti nelle dolci colline di Castello Roganzuolo (119m.s.l.m.) e San Fior (TV).

Tipo di terreno: di medio impasto tendente all'argilloso.

Sistema di allevamento: a filare con potatura Sylvoz.

Epoca di Vendemmia: metà Settembre.

Vinificazione: pressatura soffice, sgrondo del mosto fiore e fermentazione a temperatura di 15°C con lieviti selezionati.

Caratteristiche: è un vino intuitivo e universale, capace di mettere d'accordo tutti i palati con la sua versatilità ed eleganza. Imbottigliato "giovane" per far meglio esprimere le caratteristiche dell'uva Glera. È un vino che non stanca e invoglia a farsi bere per il leggero tenore alcolico e la sua garbata vivacità.

Colore: giallo paglierino chiaro, perlage medio-fine.

Olfatto: facilmente percepibile la delicatezza del profumo dell'amarognolo e la freschezza che richiama i fiori d'acacia e l'ananas.

Gusto: il sapore asciutto e leggermente acidulo aiutano a cogliere l'animo leggiadro di questo vino, fruttato, gentile, vagamente aromatico.

Abbinamenti: particolarmente adatto al fuori pasto, si sposa anche con antipasti leggeri, piatti a base di pesce, formaggi freschi.

Temperatura di servizio: 8°C in calice a tulipano.

Formati disponibili: 0.75 LT

Tipologia: Vino Bianco frizzante.



AZIENDA AGRICOLA
BUFFON GIORGIO

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