

Silver Bleu

SILVER

Bleu

Vino Frizzante

Vino Frizzante • Bottiglie da litri 0,75

Varietà di uve

Da uva Falanghina e Chardonnay vendemmiata appena maturata a mano in maniera selettiva.

Tecnica di vinificazione

Vinificazione in bianco, pressatura soffice, fermentazione a temperatura controllata di mosto limpido con l'aggiunta di lieviti selezionati. Il vino ottenuto viene filtrato per evitare fermentazioni secondarie.

Presa di spuma

La rifermentazione, avviene in modo assolutamente naturale, inizia a gennaio e si conclude a marzo.

Caratteristiche organolettiche

Spuma: Evanescente.

PERLAGE: Fine e persistente.

COLORE: Giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli leggeri.

PROFUMO: Floreale e fruttato di mela appena matura.

GUSTO: Sapido, brioso, rotondo, si avverte la stessa nota di frutta fresca rilevata all'olfatto, equilibrato.

Consigli del produttore

Il consumo si consiglia entro l'anno successivo a quello della vendemmia ma è ideale nella primavera e l'estate, stagioni in cui la sua freschezza e finezza si rilevano appieno. Temperatura di servizio 8°-10° C.

Accostamenti gastronomici

Ottimo come aperitivo, con antipasti di pesce crudo, prosciutto, con primi piatti delicati e leggeri, caratteristici della bella stagione.

Grapes varieties

Made from Falanghina and Chardonnay grapes selectively hand-picked when just ripe.

Vinification Technique

Fermented without the skins. Soft-crushed. Clear-must fermented at controlled temperatures with addition of selected yeast. The wine obtained is filtered to avoid secondary fermentation.

Refermentation

Refermentation takes place absolutely naturally, beginning in January and concluding in March.

Tasting notes

MOUSSE: Delicate.

PERLAGE: Fine, persistent.

COLOUR: Pale straw yellow with faint greenish tinges.

NOSE: Flowery and fruity, redolent of ripening apples.

PALATE: Full-flavoured, lively and well-rounded. The fresh fruit note in the nose is echoed on the palate. Well-balanced.

Producer's Recommendation

Drink within one year of the vintage. Ideal in spring or summer, when the freshness and delicacy of the wine are enhanced to the full. Serve at 8°-10° C.

Serving suggestions

Superb as an aperitif, with sushi hors d'oeuvres, ham or the light, delicately flavoured first courses typically served in summer.

